

UNIVERSITÀ DI TORINO
DIPARTIMENTO DI ECONOMIA AGRARIA

CNR - P.F. RAISA

Cinzia Barbieri - Stefano Trione

**I COSTI DI LAVORAZIONE DI ALCUNI
PRODOTTI FRUTTICOLI IN DIFFERENTI
TIPI DI IMPRESA**

Torino 1995

Lavoro eseguito con un contributo CNR, nell'ambito del P.F. RAISA, sottoprogetto 1.
Pubblicazione N.

I paragrafi 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 4.4, 4.5, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5 sono opera di Cinzia Barbieri.
I paragrafi 2.1, 2.2.4, 4.2, 4.3, 5.2.1, 5.2.2 sono opera di Stefano Trione.
La stesura dei capitoli 1, 3 e 6 e dei paragrafi 4.1, 5.1, 5.3 è stata curata da entrambi gli Autori.
Alla rilevazione dei dati, nonché alla loro successiva elaborazione, ha contribuito anche il Dr. Pierpaolo Rosatello.

PREFAZIONE

Il ruolo di primo piano svolto dal comparto frutticolo rispetto all'intero settore agricolo piemontese, sia sotto il profilo quantitativo, sia come apporto alla formazione della PLV, ha fatto sì che lo si ponesse al centro del programma di ricerca, inserito nel Progetto Finalizzato RAISA del Consiglio Nazionale delle Ricerche, condotto presso l'Istituto di Economia e Politica agraria di Torino.

Gli studi eseguiti negli scorsi anni hanno consentito di determinare, con un livello di approfondimento maggiore rispetto a quello fornito dalle statistiche ufficiali, l'entità degli investimenti e delle produzioni delle principali colture ortofrutticole piemontesi, nonché di individuare e quantificare i flussi commerciali originati dai prodotti medesimi. Le indagini hanno portato a definire, tra l'altro, il ruolo svolto, anche sotto l'aspetto quantitativo, dalle strutture mercatali all'ingrosso (mercati alla produzione e terminali) regionali e dei vari operatori commerciali del settore, incluse le cooperative ortofrutticole operanti sul territorio in esame.

Con l'intento di approfondire ulteriormente le conoscenze relative al settore frutticolo in Piemonte, ci si è proposti, con il lavoro che qui si presenta, di determinare il "costo di lavorazione" di alcuni fra i più significativi prodotti frutticoli regionali, sia in imprese cooperative che in altri tipi di imprese - che, per semplicità espositiva, verranno indicate come "imprese private" - operanti nel comparto della lavorazione e commercializzazione della frutta destinata al consumo fresco.

Le difficoltà pratiche, a livello di rilevazione dei dati e di elaborazione degli stessi, che si incontrano nel corso di indagini di questo tipo sono ben note (difficoltà nel reperire dati attendibili, necessità di vagliare più volte i valori rilevati, etc.). Non si deve inoltre dimenticare la necessità, per talune voci di costo, di addivenire o ad una loro attendibile valutazione o, per altri elementi di spesa, all'individuazione - a volte "esplorando" differenti soluzioni - di criteri opportuni per la loro ripartizione tra i vari prodotti trattati dalla medesima impresa.

Durante l'esame dei dati, la Dott.ssa Cinzia Barbieri ed il Dott. Stefano Trione hanno cercato di mettere in luce, laddove possibile, le eventuali analogie/differenze esistenti nella struttura dei costi di lavorazione nei due tipi di imprese esaminate.

Le indicazioni emerse, sebbene non generalizzabili a causa del limitato numero di imprese considerate, paiono comunque offrire spunti, anche se parziali, di notevole interesse, utilizzabili, eventualmente, in ricerche che prendano in considerazione non solo un maggior numero di casi, ma anche imprese operanti in altre realtà frutticole regionali.

Il Responsabile dell'U.O. CNR - RAISA
Prof. Luigi Castellani
Ordinario di Economia e Politica agraria
nell'Università di Torino

INDICE

PREFAZIONE	
INDICE	1
INDICE DELLE TABELLE	3
INDICE DELLE FIGURE	4
1 - INTRODUZIONE	5
2 - LA FRUTTICOLTURA NEL CUNEESE E GLI OPERATORI NEL SETTORE FRUTTICOLO	7
2.1 - La frutticoltura nel cuneese	7
2.2 - Gli operatori commerciali nel settore frutticolo	12
2.2.1 - Cenni introduttivi	12
2.2.2 - Le cooperative ortofrutticole	12
2.2.3 - I commercianti privati	15
2.2.4 - Il ruolo delle cooperative e dei commercianti privati nella lavorazione e commercializzazione della frutta nella provincia di Cuneo	17
3 - METODOLOGIA	23
3.1 - Scelta delle aziende, anno di riferimento, specie frutticole indagate	23
3.2 - La rilevazione dei dati ed il questionario	23
3.3 - I costi	25
3.3.1 - I costi specifici	25
3.3.2 - I costi a destinazione non specifica	25
3.3.2.1 - I costi esterni	26
3.3.2.2 - I costi interni	26
4 - CARATTERISTICHE DELLE COOPERATIVE E DELLE AZIENDE PRIVATE	
OGGETTO DI RILEVAZIONE	31
4.1 - Cenni introduttivi	31
4.2 - Aree di provenienza della frutta trattata, tipologia dei fornitori e ricorso a mediatori in fase di acquisto	33
4.3 - Aree di destinazione della frutta trattata, tipologia degli acquirenti e ricorso a mediatori in fase di vendita	37
4.4 - Le strutture aziendali, le macchine e le attrezzature	48
4.5 - Il fattore produttivo lavoro	54
5 - I COSTI DI LAVORAZIONE DELLA FRUTTA	57
5.1 - Il costo di lavorazione complessivo	57
5.2 - Le componenti del costo di lavorazione della frutta	64
5.2.1 - Le spese varie	64
5.2.2 - Le quote	72
5.2.3 - Il lavoro "esterno" e quello fornito dall'imprenditore e dai familiari	73
5.2.4 - Il prezzo d'uso degli immobili: gli affitti reali e gli affitti presunti	80
5.2.5 - Gli interessi sul capitale di esercizio	81

5.3 - I ricavi unitari ed i costi totali unitari	82
6 - SINTESI E CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE	91
ALLEGATO A: QUESTIONARIO UTILIZZATO NELLA RILEVAZIONE DEI DATI	95
ALLEGATO B: COSTI DI LAVORAZIONE DELLA FRUTTA PER SINGOLO PRODOTTO ED AZIENDA (£/kg)	117
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI	123

INDICE DELLE TABELLE

Tabella 2.1 - Provincia di Cuneo: PLV dei principali prodotti frutticoli (media 1988-1990, a prezzi 1990)	8
Tabella 2.2 - Provincia di Cuneo: superfici e produzioni delle principali colture frutticole, per regioni agrarie	10
Tabella 2.3 - Provincia di Cuneo: superfici e produzioni delle principali colture frutticole	10
Tabella 2.4 - Cooperative ortofrutticole presenti nella provincia di Cuneo (1993)	13
Tabella 2.5 - Quantitativi di frutta mediamente commercializzati nel triennio 1988-1990 dalle principali cooperative ortofrutticole operanti in provincia di Cuneo (quintali)	14
Tabella 2.6 - Elenco delle cooperative ortofrutticole iscritte all'“ASPROFRUT” al 30/6/1994	15
Tabella 4.1 - Quantitativi di frutta ricevuti in conferimento e/o acquistati dalle aziende oggetto di indagine nell'annata di commercializzazione 1992-1993 (quintali)	32
Tabella 4.2 - Quantitativi di frutta ricevuti in conferimento e/o acquistati dalle aziende oggetto di indagine nell'annata di commercializzazione 1992-1993 (% sul totale)	32
Tabella 4.3 - Aree di provenienza della frutta trattata dalle aziende oggetto di indagine (%)	33
Tabella 4.4 - Aree di destinazione della frutta trattata dalle aziende oggetto di indagine (%)	39
Tabella 4.5 - Primi acquirenti della frutta lavorata dalle aziende oggetto di indagine (%)	44
Tabella 4.6 - Ricorso a mediatori in fase di vendita da parte delle aziende oggetto di indagine (% sul totale di ogni singola frutta lavorata)	48
Tabella 4.7 - Valore dei terreni e valore di ricostruzione a prezzi correnti 1992-1993 dei fabbricati in proprietà delle aziende oggetto di indagine (000 lire)	49
Tabella 4.8 - Valore a nuovo (a prezzi 1992-1993) del capitale macchine e delle attrezzature in proprietà delle aziende oggetto di indagine (000 lire)	50
Tabella 4.9 - Manodopera fissa e stagionale impiegata nelle aziende oggetto di indagine (n° addetti)	55
Tabella 4.10 - Imprenditori e familiari prestanti lavoro nelle aziende oggetto di indagine (n°)	55
Tabella 5.1 - Composizione del costo di “lavorazione” dei vari tipi di frutta nelle aziende oggetto di indagine (%)	61
Tabella 5.2 - Incidenza del costo degli imballaggi sul totale delle spese di commercializzazione dei prodotti (%)	69
Tabella 5.3 - Riepilogo ricavi e costi unitari per singola azienda commerciale privata e per singolo prodotto oggetto di indagine (£/kg)	86
Tabella 5.4 - Riepilogo ricavi e costi unitari per singola azienda cooperativa e per singolo prodotto in esame (£/kg)	88

INDICE DELLE FIGURE

Figura 2.1 - Regione Piemonte: ripartizione per provincia dei quantitativi delle principali specie frutticole (1) mediamente ottenuti nel triennio 1988-1990 (%)	9
Figura 2.2 - Regione Piemonte: ripartizione per provincia della produzione lorda vendibile delle principali specie frutticole (1) mediamente ottenuta nel triennio 1988-1990 (%)	9
Figura 2.3 - Superficie occupata da impianti frutticoli nel cuneese, per regioni agrarie, nel triennio 1988-1990 (%)	11
Figura 2.4 - Peso delle cooperative e delle imprese commerciali private nella commercializzazione dei principali prodotti della frutticoltura cuneese, con riferimento al triennio 1988-1990 (%)	19
Figura 4.1 - Aree di destinazione delle specie frutticole oggetto di indagine (%)	38
Figura 4.2 - Primi acquirenti della frutta lavorata dalle aziende oggetto di indagine (%)	43
Figura 4.3 - Composizione del capitale macchine ed attrezzature di proprietà per le aziende oggetto di indagine (%)	50
Figura 5.1 - Incidenza delle singole voci di costo di lavorazione della frutta nelle aziende oggetto di indagine (%)	58
Figura 5.2 - Entità delle "spese varie" per tipo di frutta e per singola azienda oggetto di indagine (£/kg)	65
Figura 5.3 - Incidenza delle diverse voci di costo costituenti le "spese varie" sostenute per la lavorazione della frutta nelle aziende oggetto di indagine (%)	70
Figura 5.4 - Incidenza delle diverse componenti del costo del lavoro sostenuto dalle aziende oggetto di indagine (%)	75
Figura 5.5 - Costo del lavoro ¹ dei vari tipi di frutta nelle aziende oggetto di indagine (£/kg)	77

1 - INTRODUZIONE

Il presente lavoro, avente quale orizzonte temporale l'annata di commercializzazione 1992-93, pur avendo quale sfondo il settore frutticolo e pur non discostandosi dalla impostazione "regionale" che caratterizza l'intera ricerca, si presenta assai più specifico rispetto alle indagini condotte in precedenza dal gruppo di ricerca afferente all'U.O. CNR - RAISA coordinata dal Prof. Luigi Castellani. Vi vengono, infatti, presentati i risultati delle rilevazioni eseguite presso otto imprese, cooperative e non¹, agenti nel campo della lavorazione e commercializzazione della frutta fresca (nel complesso lavoranti annualmente circa 800 mila quintali di prodotto), inerenti ai "costi di lavorazione" - intesi e calcolati come prezzi di trasformazione di un "frutto grezzo" in un frutto conservato, selezionato, condizionato e avviato al consumo fresco - di alcuni fra i prodotti frutticoli più significativi, in termini di quantità e di produzione lorda vendibile, per il Piemonte. Da sottolineare che tutte le imprese oggetto di indagine sono situate nella provincia di Cuneo, laddove più si concentra la frutticoltura della regione subalpina.

Dopo un capitolo iniziale che mette in luce alcuni degli aspetti fondamentali del comparto frutticolo cuneese, si presenta la metodologia seguita per definire l'entità dei vari elementi che compongono il costo di lavorazione.

Seguono due capitoli dedicati, rispettivamente, alla illustrazione delle principali caratteristiche delle imprese (cooperative e non) prese in esame, ed alla descrizione sia dei costi di lavorazione complessivi aziendali (tali costi sono stati definiti sia in termini di £/kg che in termini di incidenza percentuale delle differenti voci di spesa rispetto al costo globale di lavorazione, tanto a livello di singola azienda quanto per singola specie di frutta), che dei costi di lavorazione per ciascuna delle specie frutticole considerate (o dei gruppi varietali).

Da ultimo si mettono a confronto, con un'analisi condotta a livello di specie frutticola (e/o di gruppi varietali), i ricavi unitari (il prezzo al chilogrammo) ottenuti dalla vendita dei prodotti ed i relativi costi unitari totali, dati dalla somma dei costi di lavorazione e dei costi di acquisto/"conferimento" degli stessi.

In tutto il corso del lavoro si è cercato di sottolineare, nell'analisi della composizione e dell'entità dei costi rilevati, ciò che accomuna o differenzia i due diversi tipi di impresa oggetto di indagine.

Per permettere una sintetica ed immediata comprensione di quanto esposto si è ricorsi a rappresentazioni grafiche ed a tabelle, alcune delle quali - in particolare, quelle riportanti tutti i costi di lavorazione unitari -, sono state inserite in Allegato. In Allegato viene altresì riportata una copia del questionario impiegato nelle fasi di rilevazione ed elaborazione dei dati, al fine di far meglio comprendere i criteri seguiti nella definizione dei costi di lavorazione delle frutta.

¹ Per semplicità espositiva, nel corso del lavoro le imprese di tipo "non cooperativo" verranno indicate come "imprese private" o "commercianti privati", pur consapevoli che anche le cooperative si configurano come private.

Gli Autori desiderano ringraziare i Signori:

- Lido Riba, Assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Piemonte;
- Vito Viviano, Dirigente del Settore Attività Strumentali in Agricoltura, Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Piemonte;
- Carlo Gottero e Gianfranco Tamietto, rispettivamente, Presidente e Direttore della Federazione Regionale Coltivatori Diretti Piemontese;
- Peppino Cancelliere, Presidente della Confederazione Italiana Agricoltori del Piemonte;
- Vittorio Viora e Maria Grazia Calzoni, rispettivamente, Presidente e Direttore della Federazione Regionale delle Unioni Agricoltori Piemontesi;
- Giovanni Laratore, Direttore dell'associazione produttori "Piemonte ASPROFRUT";
- Giuseppe Botto, Direttore dell'associazione produttori "Ortofrutticoli Associati".

Un ringraziamento particolare va, inoltre, ai Responsabili delle cooperative ed agli imprenditori privati, le cui aziende sono state oggetto di studio, per la fattiva collaborazione che ha reso possibile la realizzazione del presente lavoro, nonché al Dott. Pierpaolo Rosatello, per i preziosi suggerimenti forniti nella fase di interpretazione dei risultati delle elaborazioni scaturiti dalle rilevazioni, alle quali lo stesso Dott. Rosatello ha collaborato.

2 - LA FRUTTICOLTURA NEL CUNEESE E GLI OPERATORI NEL SETTORE FRUTTICOLO

2.1 - La frutticoltura nel cuneese

Il comparto frutticolo riveste una notevole importanza nell'economia agricola della provincia di Cuneo, consentendo a questa il primato sia in termini di superfici investite che di produzioni rispetto alla frutticoltura piemontese.

Ciò è stato ben evidenziato da precedenti indagini condotte da studiosi del settore e, in particolare, da una ricerca rientrante nel progetto finalizzato CNR-RAISA e svolta presso l'Istituto di Economia e Politica agraria dell'Università di Torino¹.

La suddetta ricerca, nell'ambito della quale l'intero territorio provinciale è stato suddiviso in quattro bacini di produzione, derivanti dal raggruppamento di regioni agrarie omogenee per quanto attiene alle vocazioni produttive ed alle strutture di commercializzazione, ha consentito sia di stimare l'entità delle produzioni frutticole, per il periodo 1988 - 1990, sia di caratterizzare i canali commerciali nonché le figure degli operatori agenti nel settore.

Innanzitutto, una stima dei quantitativi delle principali frutta viene riassunto in Tabella 2.1, dalla quale si evince come complessivamente siano stati annualmente prodotti circa 2,9 milioni di quintali, ai quali corrisponde una produzione lorda vendibile, a prezzi 1990, pari a 183 miliardi di lire.

Come si può notare dalle Figure 2.1 e 2.2, si tratta di circa il 70% dei quantitativi prodotti in Piemonte con tali specie frutticole, corrispondente ad oltre i due terzi della loro produzione lorda vendibile.

È emerso anche come, pur interessando la frutticoltura l'intera provincia di Cuneo, gli investimenti frutticoli riguardino specialmente le regioni agrarie 15 e 17, e la regione agraria 9, afferenti, rispettivamente, ai bacini di produzione denominati "Pianura cuneese e saluzzese" e "Colline e montagne cuneesi", nelle quali risulta concentrato circa l'80% degli impianti (Figura 2.3).

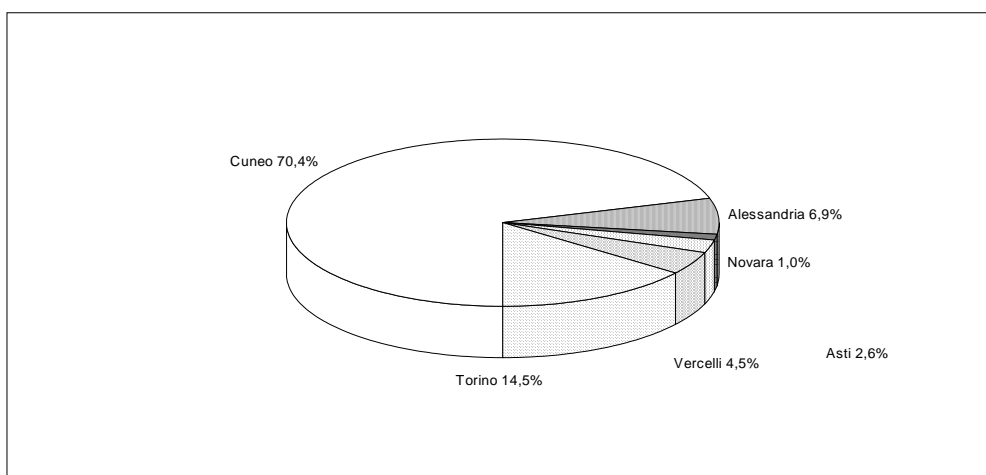
¹ C. Barbieri, L. Castellani e S. Trione, *"Produzioni, flussi commerciali, strutture mercatali e operatori del settore ortofrutticolo in Piemonte"*, Università di Torino, Istituto di Economia e Politica agraria, CNR - P.F. RAISA, pubblicazione n. 1392, Torino, 1993

Tabella 2.1 - Provincia di Cuneo: Produzione lorda vendibile dei principali prodotti frutticoli (media 1988-1990, a prezzi 1990)

Prodotti	quintali	Produzione lorda vendibile	
		milioni di lire	%
Actinidia	378.790	35.230	19,3
Albicocche	68.440	5.405	3,0
Ciliegie	18.890	2.642	1,4
- Dolci	3.070	540	0,3
- Acide	15.820	2.102	1,1
Mele	1.029.040	47.035	25,7
- Estive	36.350	1.460	0,8
- Gialle	675.940	29.070	15,9
- Rosse	275.510	14.610	8,0
- Altre	41.240	1.895	1,0
Pere	216.020	17.851	9,7
- William	36.380	1.783	1,0
- Abate Fétel	40.680	4.035	2,2
- Kaiser	6.190	518	0,3
- Conference	45.270	4.073	2,2
- Decana del Comizio	3.450	381	0,2
- Passacrassana	33.320	2.163	1,2
- Madernassa	36.230	3.735	2,0
- Altre	14.500	1.163	0,6
Pesche	800.090	45.913	25,1
- Bianche	189.430	11.360	6,2
- Gialle	581.490	33.238	18,2
precoci	30.310	1.793	1,0
medie	326.650	17.965	9,8
tardive	224.530	13.480	7,4
- Percoche	29.170	1.315	0,7
Nettarine	362.480	24.950	13,6
medie	110.820	7.320	4,0
tardive	251.660	17.630	9,6
Susine	50.890	3.970	2,2
Totale	2.924.640	182.996	100,0

Fonte: nostre elaborazioni su dati tratti da: C. Barbieri, L. Castellani, S. Trione, op. cit.

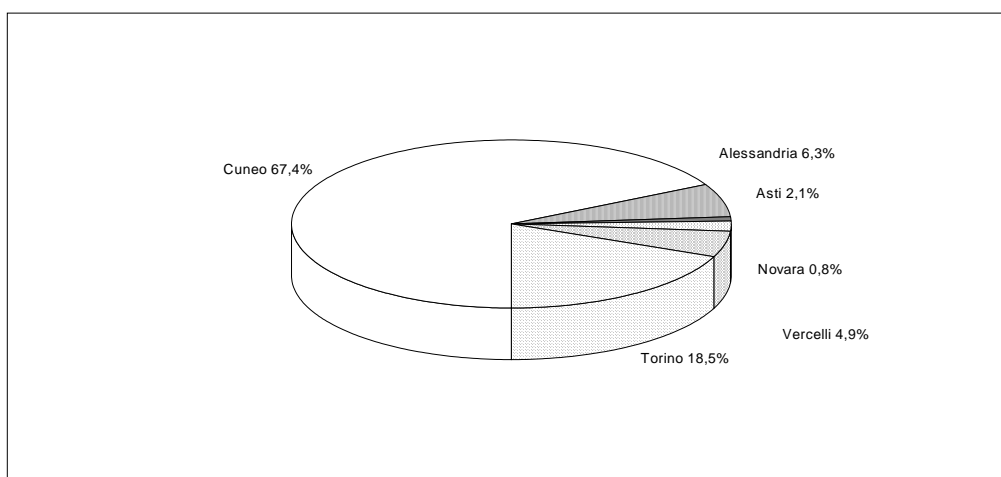
Figura 2.1 - Regione Piemonte: ripartizione per provincia dei quantitativi delle principali specie frutticole (1) mediamente ottenuti nel triennio 1988-1990 (%)



(1) mele, pesche, nettarine, actinidia, pere, susine, albicocche, ciliegie

Fonte: nostre elaborazioni su dati tratti da: C. Barbieri, L. Castellani, S. Trione, op. cit.

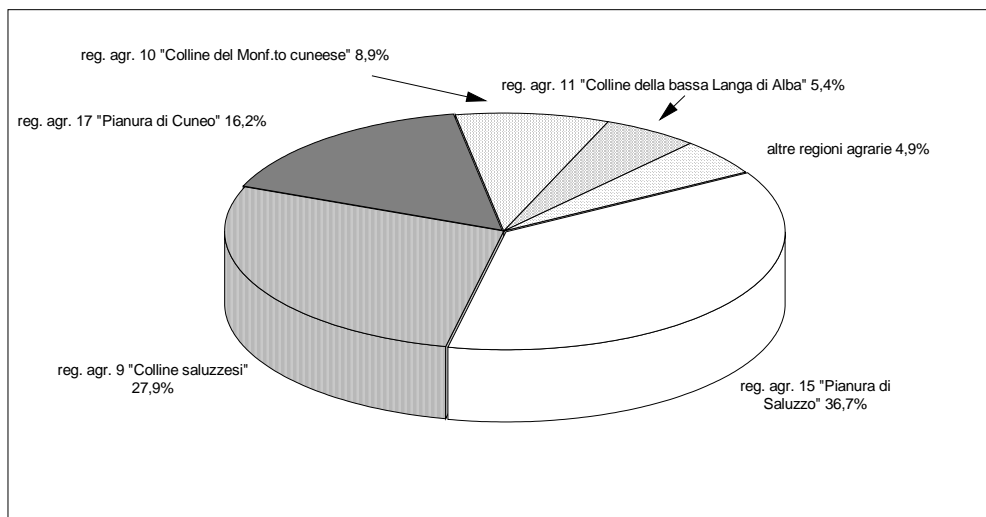
Figura 2.2 - Regione Piemonte: ripartizione per provincia della produzione lorda vendibile delle principali specie frutticole (1) mediamente ottenuta nel triennio 1988-1990 (%)



(1) mele, pesche, nettarine, actinidia, pere, susine, albicocche, ciliegie

Fonte: nostre elaborazioni su dati tratti da: C. Barbieri, L. Castellani, S. Trione, op. cit.

Figura 2.3 - Superficie occupata da impianti frutticoli nel cuneese, per regioni agrarie, nel triennio 1988-1990 (%)



Fonte: Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura e Foreste

La frutticoltura cuneese ha conosciuto una costante espansione negli anni settanta e ottanta, in particolare nelle zone precedentemente ricordate (Tabella 2.2), sia per i buoni rendimenti assicurati ai frutticoltori dai prodotti in questione, sia per le difficoltà attraversate da altri settori agricoli, in particolare dagli allevamenti zootecnici tanto da latte che da carne.

Sebbene le principali specie frutticole siano andate incontro, complessivamente, ad un incremento continuo, è possibile notare dalla Tabella 2.3 come un vero e proprio "boom" abbia interessato la coltura dell'actinidia, le cui superfici e produzioni, rispetto alla media del triennio 1979-1981, sono rispettivamente passate, nel triennio 1988-1990, da poche decine di ettari a quasi 1.700 ettari e da 2,6 mila a quasi 380 mila quintali. Solo nel corso degli ultimi due-tre anni la tendenza sembra essersi arrestata, a causa delle sfavorevoli condizioni di mercato, che hanno determinato una caduta dei prezzi del prodotto.

Per quanto concerne il pesco, invece, gli investimenti produttivi si sono ridotti progressivamente nel corso degli anni ottanta, quantunque, per effetto delle maggiori rese, si sia osservato un calo delle produzioni non altrettanto accentuato. Gli impianti a pesco, d'altronde, sono stati in parte sostituiti dalle nettarine, o pesche noci, la cui presenza è passata da circa 200 ettari nel triennio 1979-1981 a circa 2 mila ettari nel triennio 1988-1990.

Stazionaria, invece, appare la situazione per il melo, coltura che alla fine del decennio interessava circa 4.800 ettari, per una produzione aggirantesi intorno al milione di quintali, mentre una contrazione delle superfici investite è stata osservata per il pero (-

19,8%), le cui produzioni sono, al contrario, aumentate (+20,0%) per effetto dell'aumento delle rese unitarie.

Delle altre specie frutticole, notevole diffusione ha avuto nel cuneese la coltura del ciliegio, in particolare del ciliegio "acido", che alla fine degli anni ottanta risultava presente su 170 ettari, come pure la coltura dell'albicocco, le cui superfici investite sono pressoché raddoppiate nel corso del decennio.

Relativamente costanti, infine, sono risultati gli investimenti a susino.

2.2 - Gli operatori commerciali nel settore frutticolo

2.2.1 - Cenni introduttivi

Accanto all'espansione delle superfici investite e, corrispondentemente, delle produzioni, negli anni ottanta si è assistito ad un notevole sviluppo delle strutture deputate alla commercializzazione della frutta, al punto che oggi la provincia di Cuneo ha raggiunto livelli quantitativi e qualitativi che la collocano al vertice della frutticoltura non soltanto piemontese ma italiana.

Ci si riferisce in particolare al parallelo proliferare tanto delle strutture a carattere cooperativo quanto delle organizzazioni commerciali private, le quali interessano la quasi totalità dell'offerta frutticola, di cui provvedono alla "lavorazione"² ed alla collocazione sul mercato.

2.2.2 - Le cooperative ortofrutticole

La notevole diffusione del movimento cooperativo in campo agricolo, ed, in particolare, nel settore ortofrutticolo va, almeno in parte, ricondotta alle agevolazioni pubbliche concesse a questo tipo di società, consistenti, per esempio, nella esenzione dal pagamento delle imposte dirette, nella possibilità di accedere al credito a tassi agevolati ed a finanziamenti a fondo perduto.

Tali agevolazioni, unite al fatto che gli per lo più "utili" non appaiono contabilmente - dal momento che la nostra legislazione incentiva la chiusura in pareggio del bilancio delle cooperative -, e non vengono, per tanto, distribuiti come tali, ma risultano inclusi nei prezzi di liquidazione, consentono alle medesime di conseguire un vero e proprio vantaggio competitivo nei confronti delle imprese commerciali private.

È stata inoltre riscontrata nella provincia di Cuneo la presenza di cooperative "particolari", interessante una decina di casi, attualmente in espansione, costituite da un numero limitato di soci, spesso aventi legami familiari. Per i casi in questione il configurarsi quale impresa cooperativa è finalizzato, soprattutto, ad usufruire dei vantaggi fiscali connessi a questo tipo di società. Inoltre, in tali cooperative *sui generis* i soci risultano molto spesso proprietari delle strutture, quali magazzini, impianti di conservazione e attrezzature varie.

La Tabella 2.4 riporta l'elenco delle principali cooperative ortofrutticole operanti nel cuneese nel periodo di riferimento della nostra indagine (1992-1993).

² Si intende per "lavorazione" della frutta l'immagazzinamento della stessa successivo alla raccolta, la selezione e frigoconservazione, nonché il confezionamento e la prima commercializzazione del prodotto.

Tabella 2.4 - Cooperative ortofrutticole presenti nella provincia di Cuneo (1993)

Cooperative	Comune
LAGNASCO FRUTTA	Lagnasco - Saluzzo
SACCOOP ¹	Savigliano
FAC ¹	Savigliano
AGRIFRUT	Peveragno
PAV	Manta
ALBIFRUTTA	Costigliole Saluzzo
SACCHETTO C. & C.	Lagnasco
BORETTO	Lagnasco
JOLLY FRUIT	Verzuolo
GRANDA FRUTTA	Dronero
KIWI ITALIA	Busca
SANIFRUTTA	Costigliole Saluzzo
ORTOFRUTTICOLA BAGNOLESE	Bagnolo Piemonte
FRUTTICOLTORI VALLE BRONDA	Pagno
PICCOLI FRUTTI VALLE GRANA	Valgrana
IL CASOLARE	Piasco
NUOVA TERRA	Villafalletto
FAR	Rossana

¹ Le cooperative FAC e SACCOOP aderiscono al Consorzio ALPIFRUT, con sede in Savigliano.

Fonte: nostre elaborazioni

Delle cooperative in elenco, quelle che raccolgono e commercializzano i quantitativi maggiori di frutta sono la "Lagnasco Frutta", la "FAC", la "SACCOOP", la "PAV" e l'"Albifrutta"; in Tabella 2.5 vengono indicati i quantitativi di ortofrutta da esse mediamente commercializzati nel triennio 1988-1990.

In provincia di Cuneo opera anche un consorzio, l'"Alpifrut". Esso era nato con il compito di coordinare l'attività di commercializzazione di tutte le cooperative frutticole del cuneese, in particolare per quanto attiene all'attività relativa all'esportazione. Successivamente alcune cooperative si sono distaccate rendendosi completamente indipendenti; quando si costituì (luglio 1992) il "Consorzio Alpifrut" raggruppava tre cooperative: la "FAC", la "SACCOOP" e la "Agrifrut", mentre attualmente esso rappresenta solamente le prime due imprese. Sia la "FAC" che la "SACCOOP" continuano ad operare autonomamente nei confronti dei propri soci, mentre il consorzio funge da punto di riferimento per gli eventuali clienti del mercato interno ed estero, e per il "CONERPO", consorzio dell'Emilia Romagna che si occupa in primo luogo dell'esportazione di prodotti frutticoli per conto delle cooperative associate.

Tabella 2.5 - Quantitativi di frutta mediamente commercializzati nel triennio 1988-1990 dalle principali cooperative ortofrutticole operanti in provincia di Cuneo (quintali)

	"Lagnasco Frutta"	"FAC"	"SACCOOP" (1)	"PAV" (2)	"Albifrutta"
	quintali	quintali	quintali	quintali	quintali
Frutta di cui:	251.100	178.000	90.130	102.000	49.600
mele	58.500	62.920	36.060	13.000	19.500
pesche	111.800	69.650	46.900	16.800	3.650
nettarine	45.600	17.350	-	24.000	2.450
actinidia	31.300	7.070	3.140	47.000	5.100
albicocche	-	3.670	120	200	17.300
pere	3.100	10.710	3.870	1.000	1.600
altra	800	6.630	40	-	-
Ortaggi	-	25.990	850	-	-

(1) la voce "pesche" comprende anche le nettarine commercializzate dalla cooperativa

(2) le mele prodotte dai soci della Cooperativa "PAV" vengono cedute ad altre cooperative

Fonte: nostre elaborazioni

Ancora, è importante rilevare che molte delle cooperative ortofrutticole citate in Tabella 2.4 sono associate all'"ASPROFRUT", la più importante Associazione dei produttori ortofrutticoli del Piemonte³. Sorta nel dicembre 1971, al 30 giugno 1994 presentava 1.948 soci singoli, più 14 cooperative con 2.195 soci, per un totale di 4.143 soci. Essa offre ai propri associati tanto servizi di assistenza tecnica quanto interventi di mercato; questi ultimi comprendono essenzialmente tre tipi di servizi: ritiro della frutta per conto AIMA⁴, ritiro della frutta per uso industriale e ritiro della frutta per essere commercializzata come prodotto fresco.

Oltre alla gestione dei prodotti ritirati per conto dell'AIMA, non meno importanti sono i servizi, offerti dall'"ASPROFRUT", di raccolta della merce per l'industria, attraverso la

³ Dal 1/01/1992 esiste in Piemonte anche un'altra associazione dei produttori ortofrutticoli, la "ORTOFRUTTICOLI ASSOCIATI", che, al 31/12/1994, conta 267 soci, di cui 2 cooperative, per un totale di 722,54.82 ha, dei quali 238,85.20 relativi a colture annuali e 483,69.62 a colture poliennali; essa opera prevalentemente in provincia di Alessandria, pur annoverando soci anche nelle restanti province piemontesi, fatta eccezione per Novara. I servizi offerti agli associati consistono, in particolare, nell'orientamento alla commercializzazione dei prodotti e nell'assistenza tecnica per la difesa integrata delle colture, svolta soprattutto in ambito frutticolo.

⁴ Nel corso del 1994 l'Azienda per l'Intervento sui Mercati Agricoli è stata trasformata in Ente (EIMA).

“ALLIONE S.p.a.”⁵, della quale possiede il 50% delle azioni, nonché il servizio di intervento particolare nel caso di prodotti grandinati.

In Tabella 2.6 vengono elencate le cooperative ortofrutticole iscritte alla “ASPROFRUT” al mese di giugno 1994, per ciascuna delle quali è indicato il numero di soci attivi ed il numero degli “ettari specialità”⁶.

Tabella 2.6 - Elenco delle cooperative ortofrutticole iscritte all’“ASPROFRUT” al 30/6/1994

Cooperativa	Ha specialità	soci attivi
LAGNASCO FRUTTA	1.208,50.76	172
VALPELLICE (TO)	228,29.63	87
PAV	409,47.65	76
COFRUITS (AO)	428,14.95	371
ALBIFRUTTA	276,43.35	120
FRUTTICOLTORI SAN MARZANO OLIVETO (AT)	158,83.34	110
SACCHETTO C. & C.	113,05.43	9
CAFAC (TO)	29,17.11	17
JOLLY	107,35.82	7
BORGOFRUTTA (VC)	96,20.66	70
SANIFRUTTA	70,80.59	10
AGRIFRUT (1)	108,76.29	112
Consorzio ALPIFRUT (2)	935,07.58	
FAC	:	154
SACCOOP	:	116

(1) dal 1/7/1994 la coop. AGRIFRUT risulta non essere più associata ASPROFRUT

(2) al Consorzio ALPIFRUT afferiscono le 2 cooperative FAC e SACCOOP

Fonte: “ASPROFRUT”

In merito all'appartenenza delle cooperative presenti nella provincia di Cuneo alle “centrali cooperative”, infine, si rileva che, al momento di svolgimento della nostra indagine, la maggioranza delle cooperative agricole (100) e frutticole in particolare (20) della provincia di Cuneo risultano aderire alla Confcooperative. Alla Lega delle Cooperative risultano essere iscritte 25 cooperative agricole, delle quali solo 4 frutticole (l’“Albifrutta”, la “Luna Nuova”, la “Valle Maira” e l’“Agrifutura”). Non risultano esservi cooperative frutticole aderenti all’A.G.C.I., mentre molte sono quelle che possono essere considerate indipendenti.

⁵ La “ALLIONE S.p.A.”, sorta nel 1975, ha sede in Tarantasca (CN) ed è la più grande impresa di trasformazione della frutta operante in Piemonte.

⁶ Con questo termine viene indicato il totale degli ettari dei soci coltivati a frutta la cui produzione viene conferita alla cooperativa.

2.2.3 - I commercianti privati

Come accennato in precedenza, allo sviluppo del movimento cooperativo nella provincia di Cuneo si è affiancato l'aumento degli operatori privati interessati alla commercializzazione della frutta.

In particolare, le imprese commerciali locali hanno in buona parte sostituito i commercianti privati provenienti dall'Emilia Romagna che, fino circa alla metà degli anni ottanta, giungevano nella zona per acquistare direttamente presso le aziende la frutta, soprattutto pesche e nettarine. Il mercato era perciò notevolmente influenzato da questi commercianti, non solo nelle notevoli quantità di prodotto ritirate, ma anche nei prezzi e nelle politiche commerciali in genere.

Attualmente la situazione è molto cambiata, tanto da registrare la presenza di poche unità di commercianti dell'Emilia Romagna, poiché sono mutate le condizioni di mercato: quest'ultimo è sempre più mutevole (soprattutto dal lato della domanda), talché non è più possibile acquistare fissando il prezzo prima della raccolta (come si faceva, invece, in tempi in cui la domanda era piuttosto stabile), cioè prima di verificare l'andamento delle vendite, data la difficoltà di fare previsioni attendibili.

Per quanto attiene alle aziende commerciali private presenti nella provincia di Cuneo si tratta per lo più di società semplici, S.r.l. oppure S.n.c., mentre dalle indagini da noi effettuate risulta la presenza di una sola S.p.a., la "Kiwi Uno" di Verzuolo.

In relazione alle quantità di frutta trattate, occorre sottolineare che caratteristica dei commercianti di piccole dimensioni è quella di acquistare poco dai produttori, commercializzando di preferenza il proprio prodotto, essendo essi stessi frutticoltori. Il loro raggio d'azione è altresì limitato al mercato nazionale, che spesso forniscono direttamente: sono cioè presenti sui mercati più vicini, ad esempio i Mercati Generali del capoluogo regionale, con proprio personale di vendita, oppure vendono ad altri commercianti o cooperative.

Attualmente, le imprese di piccole dimensioni tendono a scomparire, perché sovente non riescono ad essere competitive nel contenimento dei costi, nel livello di produttività ed efficienza, vista anche la necessità di fare notevoli investimenti in strutture ed impianti richiedenti, a loro volta, quantità di prodotto adeguate per poter essere ammortizzati.

Caratteristica dei commercianti di medio-grandi dimensioni è invece quella di acquistare notevoli quantità di merce da diversi produttori, di essere dotati di attrezzature e impianti idonei alla lavorazione di grandi quantità di frutta, di disporre di una struttura finanziaria adeguata al volume di affari svolto. Il mercato a cui essi fanno riferimento è indifferentemente quello nazionale o quello estero; per la commercializzazione utilizzano sia proprio personale di vendita che agenti di mediazione o commissionari esterni all'impresa.

Accanto alle due precedenti categorie di imprese commerciali operanti nel settore ortofrutticolo esiste, infine, un terzo tipo di commercianti privati, che potremmo definire "a gestione familiare". Si tratta in realtà di frutticoltori di medio-grandi dimensioni i quali gestiscono autonomamente la propria produzione senza acquistare da terzi, cercando cioè di conquistare, oltre all'utile derivante dalla produzione, i margini relativi alla prima fase di distribuzione (ingrosso), che normalmente afferiscono ai commercianti privati.

2.2.4 - Il ruolo delle cooperative e dei commercianti privati nella lavorazione e commercializzazione della frutta nella provincia di Cuneo

Dalle indagini precedentemente ricordate emerge come nella provincia di Cuneo le cooperative ed i commercianti privati rivestano un ruolo di primaria importanza nella lavorazione dei prodotti frutticoli. Da tali categorie di operatori, infatti, si stima essere stato commercializzato, nel triennio 1988-1990, mediamente oltre il 90% della produzione delle principali specie frutticole⁷ oggetto di coltivazione nel territorio cuneese. In particolare, circa il 52% delle frutta sarebbe andato a imprese commerciali private, il 38% alle cooperative di commercializzazione e la restante parte all'industria trasformatrice o, ancora, al consumatore finale mediante vendita diretta da parte del produttore.

In Figura 2.4 viene rappresentato il peso assunto dai diversi operatori commerciali agenti quali primi acquirenti delle singole frutta prodotte nella provincia di Cuneo, con riferimento all'arco di tempo 1988-1990.

È facilmente desumibile come le aziende cooperative rivestano un ruolo peculiare per quanto attiene alla commercializzazione delle ciliegie, delle pesche e delle nettarine, trattando, rispettivamente, il 63,7%, 49,5% e 45,4% delle produzioni complessive.

Nel caso di susine, actinidia, mele e pere, invece, agli operatori privati va una quota elevata di prodotto (rispettivamente, 86,7%, 62,6%, 59,7% e 54,7%), mentre, nel caso delle albicocche ai due tipi di operatori afferisce un quasi analogo quantitativo di prodotto (circa 40% del totale). A tale proposito, occorre sottolineare che circa il 25% della produzione complessiva di albicocche del cuneese è stata conferita alla sola cooperativa "Albifrutta" di Costigliole Saluzzo, la quale, in un certo senso, si è "specializzata" nella commercializzazione di tale prodotto.

Al fine di meglio specificare il rapporto tra le cooperative e le imprese private di commercializzazione della frutta, riteniamo opportuno evidenziare fin d'ora alcuni peculiari aspetti che influenzano in modo differente la gestione delle prime rispetto alle seconde.

Ci si riferisce al fatto che, a fronte dell'indubbio vantaggio spettante alle cooperative (accennato in paragrafo 2.2.2) di godere della totale esenzione sotto il profilo delle imposte dirette, di poter accedere con maggiore facilità al credito ovvero a finanziamenti a fondo perduto, esiste, da parte degli operatori privati, un altrettanto notevole vantaggio competitivo riassumibile nel fatto che questi possono acquistare quanto, cosa e dove vogliono.

Le cooperative, infatti, sono in genere tenute a ritirare tutta la produzione conferita dai soci, e possono acquistare dai non soci una quantità, solitamente, limitata di prodotto, secondo quanto stabilito dallo statuto, per lo più nelle annate in cui la produzione conferita non è sufficiente a soddisfare la domanda. Viceversa, i commercianti privati hanno maggiore possibilità di acquistare semplicemente in funzione della domanda e del mercato.

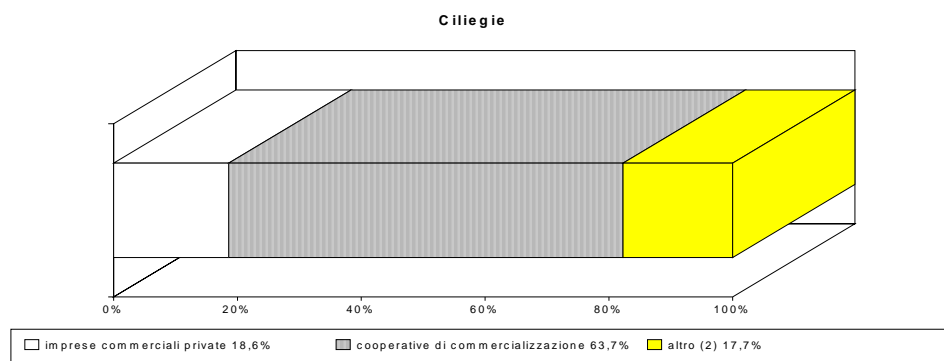
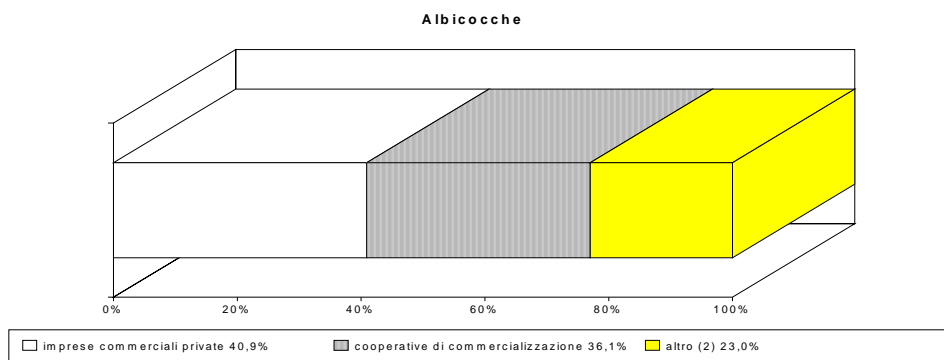
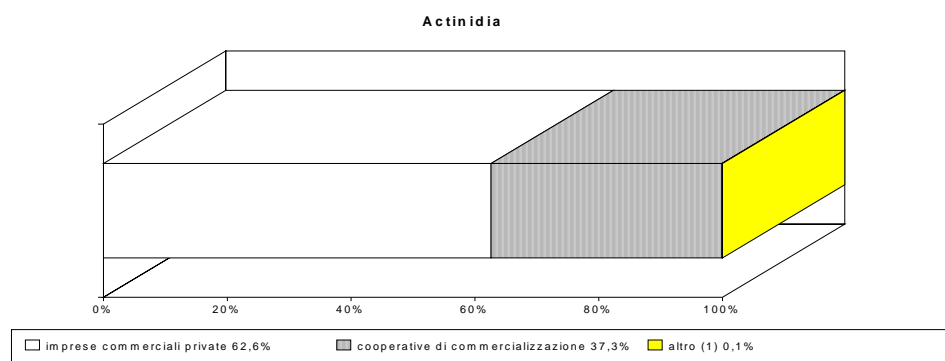
Altrettanto degno di nota, accanto all'aspetto quantitativo, appare il fatto che gli operatori privati possono verificare la qualità della frutta prima della raccolta ed acquistare

⁷ Mele, pesche, nettarine, actinidia, pere, susine, albicocche e ciliegie.

solamente le varietà che sono più facilmente collocabili sul mercato e che consentono di ottenere maggiori profitti.

È indubbio che le summenzionate caratteristiche del rapporto commerciante privato - frutticoltore, così come gli sgravi fiscali competenti alle imprese cooperative influiscono, in modo non indifferente, sulla intera gestione dell'attività di commercializzazione della frutta e, quindi, in misura diversa a seconda del tipo di azienda, anche sui relativi costi di lavorazione della stessa.

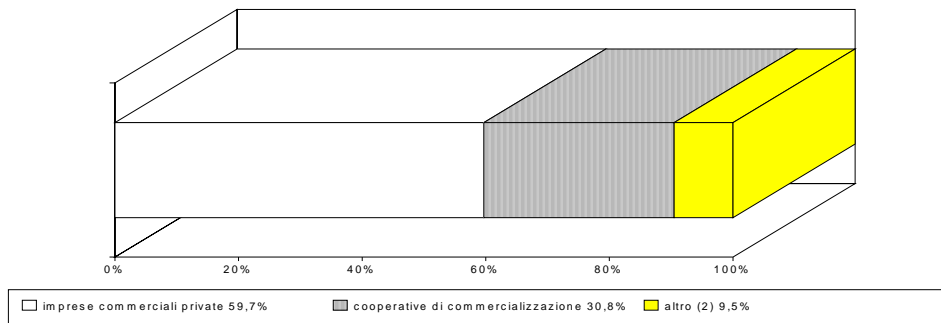
Figura 2.4 - Peso delle cooperative e delle imprese commerciali private nella commercializzazione dei principali prodotti della frutticoltura cuneese, con riferimento al triennio 1988-1990 (%)



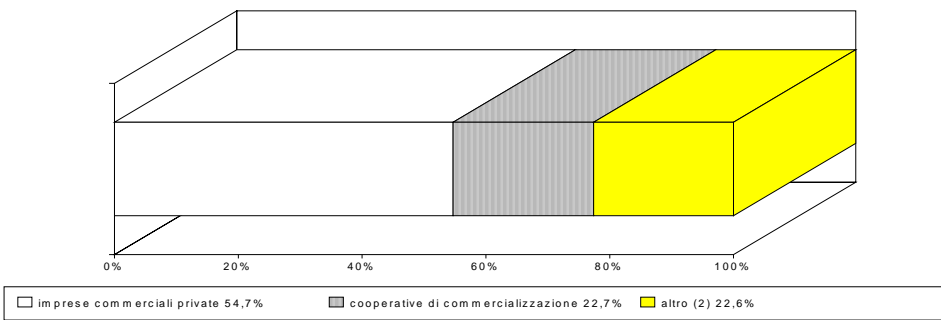
segue

seguito

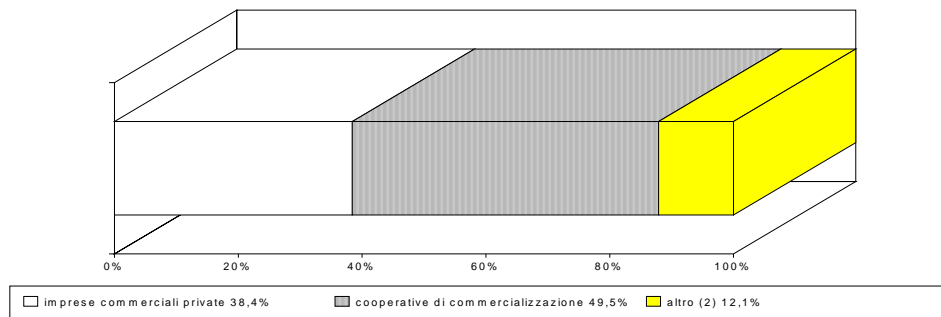
Mele



Pere



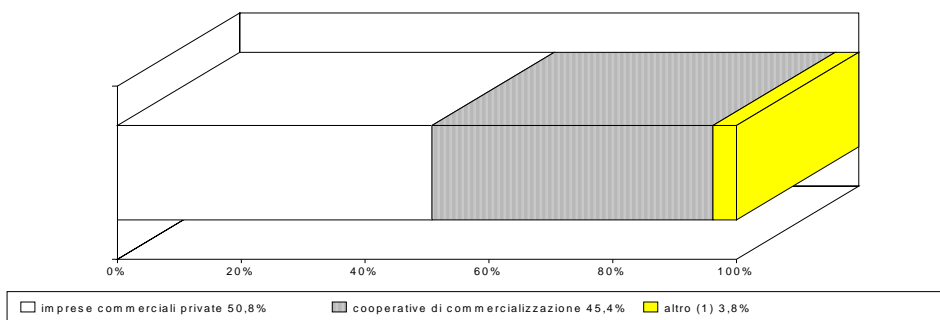
Pesche



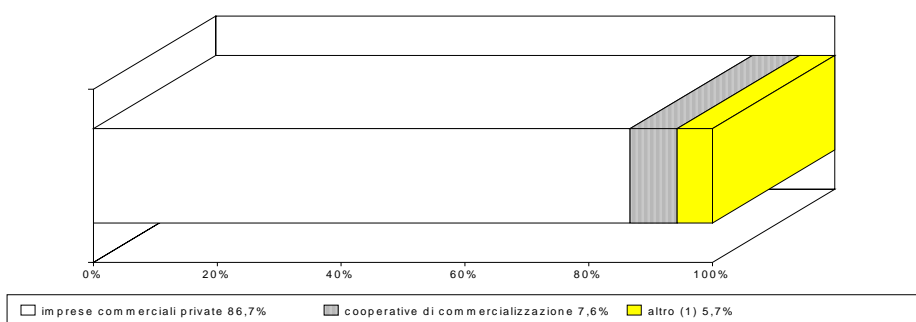
segue

seguito

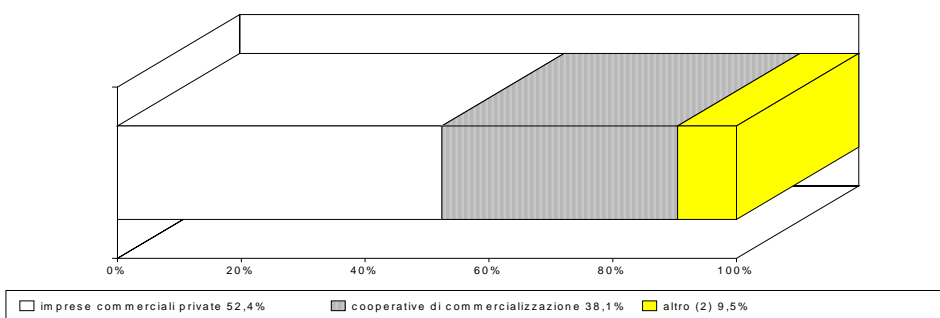
Nettarine



Susine



Principali specie frutticole (3)



Note: (1) consumatore finale; (2) industria di trasformazione e consumatore finale

(3) actinidia, albicocche, ciliegie, mele pere, pesche, nettarine e susine

Fonte: nostre elaborazioni su dati forniti in: C. Barbieri, L. Castellani, S. Trione, op. cit.

3 - METODOLOGIA

3.1 - Scelta delle aziende, anno di riferimento, specie frutticole indagate.

Il presente lavoro ha avuto quale fondamentale obiettivo la determinazione dei costi di lavorazione di alcune specie frutticole sia in aziende cooperative che in strutture commerciali all'ingrosso private operanti nella realtà del cuneese.

Data l'onerosità delle rilevazioni, i casi aziendali presi in esame sono stati limitati ad otto, quattro cooperative e quattro commercianti privati, aventi, con riferimento alle quantità di frutta trattate, differenti dimensioni. Tali aziende, pur non costituendo un campione statisticamente rappresentativo, presentano, per quanto attiene alla lavorazione della frutta, una situazione comune alla maggior parte delle aziende, cooperative o private, della provincia di Cuneo.

Tutti i dati raccolti sono riferiti al periodo compreso tra il 1.6.92 ed il 30.6.93, coincidente sia con l'annata di commercializzazione 1992-93, sia con l'anno contabile delle imprese cooperative.

In merito alle specie frutticole per le quali si sono determinati i costi di lavorazione, ci si è soffermati su quelle maggiormente significative (cfr. paragrafo 2.1) per il comparto frutticolo cuneese: mele, pesche, actinidia e nettarine, procedendo alla distinzione, nell'ambito delle prime due specie fra mele gialle e mele rosse, e fra pesche a pasta bianca e a pasta gialla.

Riteniamo opportuno rammentare come nell'annata oggetto della nostra indagine, si sia registrato un notevole exploit produttivo, a differenza di quanto verificatosi nell'anno precedente. Ai positivi risultati dal punto di vista quantitativo è di conseguenza corrisposta una difficile campagna commerciale, che ha visto un vero e proprio crollo delle quotazioni sui mercati interni di tutte le frutta, particolarmente evidente nel caso dell'actinidia (in taluni casi, nel saluzzese non si è neanche effettuata la raccolta, poiché il prezzo di vendita non ne copriva i costi, oppure sono stati raccolti solamente i frutti con pezzatura maggiore), così come nel caso delle mele, per le quali si è avuto un massiccio conferimento all'AIMA¹.

3.2 - La rilevazione dei dati ed il questionario

La rilevazione dei dati è stata effettuata tramite la compilazione di un apposito questionario, riportato in Allegato (vedere in proposito Allegato A), sottoposto alle otto aziende considerate e composto da due parti, comprendenti, rispettivamente, le Tabelle da 1 a 6 e da 7 a 18.

Nella prima parte vengono presi in considerazione aspetti aziendali di tipo generale e qualitativo, in particolare:

- l'anno d'inizio attività;

¹ Per ulteriori approfondimenti circa le cause e gli effetti dell'andamento commerciale della campagna frutticola 1992-1993 si rimanda alla pubblicazione dell'IRES, "L'Agricoltura piemontese - Rapporto 1992-1993", a cura di S. Aimone, Torino, novembre 1993.

- la forma giuridica;
- il numero dei soci nel 1992-1993 e nei 12 anni precedenti, per le aziende cooperative;
- la quantità di ortofrutta commercializzata nei 3 anni antecedenti l'indagine;
- la provenienza di tali prodotti (dalla provincia di Cuneo, da altre province piemontesi, dalle altre regioni italiane, dall'estero);
- i quantitativi di frutta acquisiti tramite varie figure di fornitori, distinguendo tra produttore, commerciante privato, cooperativa, produzione propria²;
- la destinazione delle frutta commercializzate (alla provincia di Cuneo, alle altre province piemontesi, alle altre regioni italiane, all'estero);
- i quantitativi di frutta commercializzati tramite le varie figure di acquirente, distinguendo tra: cooperativa, dettaglianti, grande distribuzione, industria di trasformazione, comunità od altro e, per le cooperative, l'AIMA;
- i quantitativi commercializzati tramite mediatori e/o commissionari, sia in fase di acquisto che di vendita;
- i diversi tipi di imballaggi utilizzati (cassoni, cassette, plateau, cestini, rete con marchio proprio, rete senza marchio, ecc.), le percentuali d'impiego degli stessi per i prodotti in esame e le percentuali di ciascun prodotto vendute sfuse.

La seconda parte del questionario è invece destinata alla rilevazione delle voci che, nel loro insieme, compongono il costo di lavorazione di ogni singolo prodotto frutticolo oggetto d'indagine, nonché alla quantificazione dei ricavi ottenuti dalla commercializzazione dei medesimi e da eventuali altre entrate³.

Le voci di costo rilevate sono le seguenti:

- spese varie;
- quote di reintegrazione, manutenzione ed assicurazione per gli immobili, per le macchine e le attrezzature varie;
- costo del lavoro manuale ed intellettuale (salari e stipendi);
- remunerazione degli immobili;
- interessi sul capitale macchine ed attrezzi;
- interessi sul capitale di anticipazione.

Il costo di lavorazione da noi calcolato, come risulta dall'elencazione delle voci di spesa considerate, fa esplicito riferimento al procedimento seguito in economia agraria per la determinazione del prezzo di trasformazione e, in particolare, alla parte passiva del bilancio che ne consente la determinazione. Appare evidente che dal costo di lavorazione sono state escluse le imposte - si tratta cioè di costi di lavorazione al lordo delle imposte - poiché in più casi non è stato possibile assumere informazioni a tale riguardo presso i commercianti privati. Per rendere quindi confrontabili i costi di lavorazione della

² Nel caso delle cooperative, naturalmente, il prodotto conferito dai soci è stato considerato quale "produzione propria".

³ Per nessuna delle aziende oggetto di indagine sono stati rilevati ricavi derivanti da eventuali "altre entrate" (frigoconservazione per conto terzi, affitto locali e/o noleggio attrezzature a terzi, etc.) previste dalla Tabella 8 del questionario (cfr. Allegato A).

frutta calcolati per gli operatori privati e per le cooperative, si è ritenuto opportuno non includere, anche per queste ultime, tale voce di spesa.

3.3 - I costi

Nella fase di rilevazione si è cercato, quanto più possibile, di distinguere i **costi a specifica destinazione (o specifici)**, attribuibili cioè direttamente ai singoli prodotti, dai **costi a non specifica destinazione (o comuni)**, riguardanti l'azienda nel complesso. Tale operazione è risultata particolarmente agevole per le cooperative, in particolare per le due di maggiori dimensioni, per le quali si è fatto riferimento a bilanci contabili assai dettagliati, mentre si sono incontrate difficoltà superiori nel caso degli operatori commerciali privati, per i quali non è stato possibile impiegare tali Fonte. Ciononostante, attraverso supplementi di indagine e l'esame delle fatture di acquisto si è addivenuti, anche in questi casi, ad una definizione che riteniamo sufficientemente precisa dei costi specifici.

3.3.1 - I costi specifici

Fra i costi specifici risultano inclusi:

- le spese di commercializzazione (imballaggi, trasporti e mediazioni), rientranti nella più ampia categoria delle spese varie;
- le spese di conservazione, essenzialmente prodotti chimici impiegati per le mele e l'actinidia, rientranti anch'essi nelle spese varie;
- le spese per manodopera avventizia;
- le spese di frigo conservazione, sostenute da alcune cooperative ed aziende commerciali private che utilizzano celle frigorifere non in proprietà, per l'actinidia (si tratta di noleggi);
- le quote di reintegrazione e di manutenzione degli immobili, delle macchine e delle attrezzature ad uso specifico.

La valutazione dell'entità delle spese di commercializzazione, di conservazione e del lavoro avventizio, non ha comportato difficoltà, trattandosi di costi noti all'azienda, poiché originanti un esborso monetario effettivo. Per la determinazione della quota di reintegrazione delle macchine e delle attrezzature ad uso specifico - presenti comunque in tutte le aziende esaminate, in un numero assai esiguo, essendo il parco macchine per lo più composto da mezzi impiegati per tutti i prodotti trattati - si è adottato il procedimento lineare. Come è noto, il valore da reintegrare è ottenuto come differenza tra il valore a nuovo (V_n) ed il valore di recupero o finale (V_f). La quota di reintegrazione sarà quindi ricavata - non essendosi applicata la formula finanziaria - semplicemente dividendo il valore da reintegrare per gli anni della durata economica. Risulta evidente che, a differenza delle altre voci di costo specifiche considerate poc'anzi, ci troviamo di fronte in questo caso ad un valore "imputato" e non ad un vero e proprio esborso monetario.

3.3.2 - I costi a destinazione non specifica

Come precedentemente detto, abbiamo incluso nella categoria dei costi a destinazione non specifica tutte quelle voci di spesa attinenti all'azienda nel suo complesso, non direttamente imputabili ai singoli prodotti.

Il problema posto da questi costi riguarda, in primo luogo, il criterio da adottarsi per la loro ripartizione tra i prodotti frutticoli lavorati nella medesima azienda.

A tale proposito, la metodologia seguita in questa indagine ha quantificato l'entità dei costi comuni attribuibili alle singole frutta, in relazione all'incidenza percentuale del quantitativo di ogni prodotto lavorato rispetto alla quantità globale di frutta trattata in ambito aziendale⁴.

I costi a destinazione non specifica possono essere ulteriormente suddivisi nelle due categorie dei costi esterni e dei costi interni, relativi, i primi, a fattori della produzione assunti in uso o, per i secondi, di proprietà dell'impresa.

3.3.2.1 - I costi esterni

Le spese generali (telefono, elettricità, amministrazione, carburanti, consulenze), le spese per salari, stipendi e relativi contributi per il personale fisso, gli affitti per i beni immobili assunti in uso, i noleggi per macchinari ed attrezzature, l'assicurazione degli immobili, delle macchine ad uso specifico e non e sui prodotti frutticoli, danno luogo ad un esborso effettivo e sono state perciò facilmente rilevate e ripartite fra i differenti prodotti. Si devono infine includere in questa categoria di spesa, i costi sostenuti per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei fabbricati, delle macchine e delle attrezzature. È bene sottolineare che la manutenzione straordinaria è stata valutata come quota media annua, si è cioè ripartita l'entità globale di tale spesa tra gli anni di durata della manutenzione stessa.

3.3.2.2 - I costi interni.

Sono state annoverate fra i costi interni - spese il cui valore è stato determinato attraverso attribuzioni di valore - le seguenti componenti: remunerazione del lavoro apportato direttamente dall'imprenditore e del lavoro dei familiari; quote di reintegrazione degli immobili e delle macchine non specifiche; interessi sul capitale macchine e sui beni immobili di proprietà dell'azienda; interessi sul capitale di anticipazione.

Si illustreranno di seguito le modalità di valutazione impiegate per i suddetti costi.

⁴ Per il riparto dei costi comuni è possibile scegliere criteri alternativi a quello qui adottato.

Un primo metodo potrebbe consistere nel suddividerli in relazione all'incidenza sul fatturato globale aziendale del fatturato del singolo prodotto.

Un secondo metodo, adottato in passato da una delle cooperative oggetto di indagine, consiste nel valutare, oltre alla diversa incidenza delle frutta lavorate, anche il loro diverso periodo di permanenza presso la struttura di commercializzazione: le mele e l'actinidia, infatti, vengono immagazzinate in attesa di vendita per un lasso di tempo che può raggiungere, rispettivamente, sei ed otto mesi, mentre le pesche e le nettarine vengono commercializzate entro un periodo assai più breve, di circa tre mesi. È possibile calcolare un vero e proprio "indice di permanenza" nel seguente modo: dopo aver stabilito un coefficiente indicante il rapporto tra il periodo di stazionamento dei prodotti in azienda e l'intero anno lo si moltiplica per i quantitativi di frutta lavorati al fine di ottenere i chilogrammi equivalenti di ogni prodotto; questi, rapportati ai chilogrammi equivalenti totali, consentono di determinare l'"indice di permanenza" di ciascun prodotto. Tale "indice di permanenza" viene infine moltiplicato per i chilogrammi di frutta lavorati e si calcola, quindi, l'incidenza unitaria dei costi "a destinazione non specifica".

Nella valutazione del costo del lavoro fornito direttamente dall'imprenditore e dai propri familiari⁵ si è seguito un criterio "soggettivo", supponendo che per essi si abbiano delle potenzialità - realistiche - di remunerazione, che potranno naturalmente differenziarsi tra i diversi soggetti, determinando, di conseguenza, una spesa diversa nelle varie imprese in esame.

È utile sottolineare come tali valori siano stati da noi attribuiti sulla base di tali potenzialità: i valori attribuiti corrispondono allo stipendio per il lavoro direttivo, amministrativo ovvero manuale, ed, ovviamente escludono completamente il profitto, che compete all'attività imprenditoriale.

In particolare, sono state attribuite le seguenti remunerazioni per il lavoro direttivo e/o amministrativo svolto dai titolari delle imprese private e per il lavoro amministrativo e/o manuale svolto dai rispettivi familiari:

- £ 4 milioni al mese per i commercianti privati 2 e 4;
- £ 3 milioni al mese per i commercianti privati 1 e 3;
- £ 2 milioni al mese per i familiari operanti in tutte le aziende private.

Per quanto attiene al calcolo delle quote per i beni immobili e per le macchine e le attrezzature si è impiegato, come richiamato nel paragrafo 3.3.1 per le macchine ad uso specifico, il metodo lineare.

Gli interessi sui beni immobili di proprietà delle aziende sono stati valutati attribuendo alle differenti categorie di immobili (magazzini, celle frigorifere, uffici), un affitto "presunto", individuato sulla base del canone medio di affitto praticato per strutture analoghe, nell'area ove sono ubicate la aziende interessate, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

Gli interessi relativi al capitale macchine aziendale si sono calcolati applicando un tasso del 6% al valore "attuale" del capitale, ottenuto, quest'ultimo, sottraendo al valore a nuovo (a prezzi attuali) le quote di reintegrazione già accumulate.

A riguardo, invece, degli "altri prodotti di scorta", costituiti, nel caso delle aziende oggetto di indagine, essenzialmente da imballaggi (cassette e plateau di legno, cestini, padelle, reti, plateau di cartone e di plastica, etc.) e da prodotti chimici utilizzati per la conservazione delle frutta - in particolare, di mele ed actinidia -, il saggio scelto per il calcolo dell'interesse è pari, a seconda dei casi, al 3% o al 5%.

Come per tutte le attività produttive, i processi di lavorazione della frutta richiedono l'anticipo di alcune spese (spese varie, quote di manutenzione ed assicurazione dei fabbricati e delle macchine ed attrezzi, affitti, noleggi, salari, stipendi, oneri contributivi per il personale), rispetto alle quali gli incassi derivanti dalla vendita dei prodotti risulteranno più o meno differiti. La somma delle spese anticipate definisce il capitale circolante che, moltiplicato per un adeguato periodo medio di anticipazione, fornisce - come ben noto - il valore del capitale anticipato.

Gli interessi su tale capitale - ottenuti applicando un opportuno tasso al capitale stesso - costituiscono un costo per l'azienda che potrà essere effettivo, nel caso in cui l'impresa acquisisca i capitali da anticipare ricorrendo al credito, o stimato, qualora l'impresa

⁵ Nel caso delle aziende private oggetto di indagine non sono state rilevate situazioni nelle quali l'imprenditore e/o i familiari prestino la loro opera in qualità di salariati.

si autofinanzi. Nelle realtà prese in considerazione si sono riscontrate entrambe le situazioni: le imprese in parte si autofinanziano e in parte impiegano capitali presi a prestito.

Per il calcolo degli interessi sul capitale anticipato è stato quindi necessario procedere alla definizione, per ognuna delle aziende in esame, sia del periodo medio di anticipazione che del tasso di interesse da applicare⁶.

Per quanto attiene alla definizione del periodo anticipazione (espresso in mesi, come frazione dell'anno), si è adottato il seguente procedimento (vedere in Allegato A la Tabella 16, utilizzata per il calcolo del periodo medio di anticipazione):

1) per ognuna delle voci incluse nel capitale circolante, ulteriormente disaggregate nelle loro varie componenti (es. i costi per la manodopera sono stati suddivisi in manodopera fissa, manodopera avventizia impiegata per la lavorazione delle pesche e delle nettarine, manodopera avventizia impiegata per mele, actinidia ed altra frutta), è stato stimato il relativo periodo di anticipazione. Si osserva che i periodi di anticipazione attribuiti alle diverse voci di costo risultano essere i medesimi sia per le cooperative che per gli operatori commerciali privati, perché si è notato che i periodi di tempo intercorrenti tra le uscite di cassa relative ai differenti costi e le entrate di cassa derivanti dalla vendita dei prodotti coincidono, sostanzialmente, nei due tipi di imprese;

2) la media ponderata fra i periodi di anticipazione delle singole spese e l'entità delle stesse ha permesso di definire, per ogni singola azienda, un "periodo medio di anticipazione" riguardante il complesso delle spese anticipate.

Successivamente si è proceduto a rilevare l'incidenza percentuale, rispetto al capitale globalmente anticipato, del ricorso al credito e all'autofinanziamento, al fine di scegliere saggi adeguati⁷.

Con riferimento a quanto osservato, si è ottenuto, per ciascuna delle imprese oggetto di indagine, un saggio medio ponderato, dato dall'espressione:

$$\left(\% \text{ ricorso all'autofinanziamento} \times \text{tasso autofinanziamento} \right) + \left(\% \text{ ricorso al credito agrario agevolato} \times \text{tasso credito agrario agevolato} \right) + \left(\% \text{ ricorso al credito ordinario} \times \text{tasso credito ordinario} \right) / 100 = \text{tasso per il quale moltiplicare il capitale di anticipazione al fine di calcolare l'interesse sul medesimo}$$

Riteniamo opportuno rilevare fin d'ora che le imprese commerciali private oggetto dell'indagine ricorrono esclusivamente all'autofinanziamento, mentre le altre forme di

⁶ Da quanto detto a proposito delle differenze tra costi interni ed esterni, appare chiaro che la voce di costo "interessi sul capitale di anticipazione" risulta composta da una componente esterna (capitale preso a prestito per relativo tasso) e da una parte interna (capitale derivante da autofinanziamento per relativo tasso). L'aver incluso tale costo nella categoria "costi interni" è dovuto esclusivamente a necessità espositive.

⁷ Nel dettaglio:

- il tasso di autofinanziamento, definito tenendo conto delle aspettative di remunerazione espresse dagli imprenditori privati e dai responsabili delle cooperative, è risultato pari all'8%;

- il tasso ordinario o di mercato utilizzato è stato stimato pari al 16%, in relazione a quanto indicato da operatori dei principali Istituti di Credito di livello nazionale.

- il tasso di credito agrario agevolato è stato calcolato come media, nel periodo in esame, del saggio regionale "di conduzione" e "anticipo soci conferenti per aree di pianura". In particolare, tale saggio è risultato del 9,5%, mentre si sottolinea che la quota a carico della Regione è stata mediamente pari al 6,3%.

ricorso al credito (agrario a tasso agevolato e non) sono tipiche delle società cooperative. Si sottolinea, inoltre, che nessuna delle cooperative considerate ha usufruito di finanziamenti a tasso non agevolato.

4 - CARATTERISTICHE DELLE COOPERATIVE E DELLE AZIENDE PRIVATE OGGETTO DI INDAGINE

4.1 - Cenni introduttivi

Le aziende cooperative e le imprese commerciali private oggetto di rilevazione sono, come precedentemente sottolineato (paragrafo 3.1), rappresentative della realtà degli operatori ortofrutticoli del mercato del fresco della provincia di Cuneo; nel complesso lavorano annualmente oltre 800 mila quintali di frutta.

Esse sono ubicate nell'area saluzzese, dove è concentrata la maggior parte degli impianti frutticoli, relativamente alle specie in esame, dell'intera provincia (paragrafo 2.1 ed, in particolare, Figura 2.3).

Dal punto di vista delle dimensioni, intese in termini di quantitativi di frutta conferiti e/o acquistati (Tabella 4.1), sono state scelte sia aziende di grandi dimensioni (cooperativa 3), sia imprese "medie" (cooperativa 2, cooperativa 4, commerciante privato 2, commerciante privato 4), sia, ancora aziende trattanti quantitativi di frutta modesti (cooperativa 1, commerciante privato 1 e commerciante privato 3).

È possibile notare dalla Tabella 4.1 come le aziende esaminate trattino quantitativi proporzionalmente rilevanti delle frutta oggetto della nostra indagine, eccezion fatta per l'azienda privata 3, la quale è "specializzata" nella commercializzazione delle pere, e la cooperativa 2, la quale non lavora direttamente le mele conferite dai soci, cedendole bensì alla cooperativa 3.

Delle cooperative esaminate, due sono tra le più grandi dell'area cuneese: la cooperativa 3 con, nel 1992, 191 soci attivi e 1.200 ettari specialità, e la cooperativa 2 con 102 soci e 420 ettari specialità. Le altre due hanno invece dimensioni assai più modeste: la cooperativa 1 con, nel 1992, 9 soci conferitori e 107 ettari specialità e la cooperativa 4 con 9 soci attivi e 105 ettari specialità.

Per quanto attiene, infine, alla forma giuridica delle aziende non cooperative da noi considerate si annoverano una S.n.c. (commerciante privato 1), una S.a.s. (commerciante privato 2), una ditta individuale (commerciante privato 3) ed una S.r.l. (commerciante privato 4).

Tabella 4.1 - Quantitativi di frutta ricevuti in conferimento e/o acquistati dalle aziende oggetto di indagine nell'annata di commercializzazione 1992-1993 (quintali).

prodotti	comm.priv. 1	comm.priv. 2	comm.priv. 3	comm.priv. 4	coop.1	coop.2	coop.3	coop.4
mele gialle	10.860	10.000	2.850	15.000	6.152	-	81.040	5.884
mele rosse	3.000	8.000	1.900	10.000	3.412	-	20.260	3.922
mele	13.860	18.000	4.750	25.000	9.564	-	101.300	9.806
pesche bianche	2.160	2.000	860	10.000	4.015	6.183	14.120	4.587
pesche gialle	3.840	21.000	1.290	19.000	3.175	12.654	64.762	14.254
pesche	6.000	23.000	2.150	29.000	7.190	18.837	78.882	18.841
nettarine	3.067	12.000	300	28.000	11.130	40.024	86.417	23.029
actinidia	1.630	28.000	-	35.000	2.082	53.516	48.314	30.885
pere	1.476	8.000	7.220	-	4.136	-	5.473	615
albicocche	37	7.000	600	-	-	1.031	-	-
altra frutta	86	-	200	-	-	388	482	196
TOTALE	26.156	96.000	15.220	117.000	34.102	113.796	320.868	83.372

Fonte: nostre elaborazioni

Tabella 4.2 - Quantitativi di frutta ricevuti in conferimento e/o acquistati dalle aziende oggetto di indagine nell'annata di commercializzazione 1992-1993 (% sul totale).

prodotti	comm.priv. 1	comm.priv. 2	comm.priv. 3	comm.priv. 4	coop.1	coop.2	coop.3	coop.4
mele gialle	41,5	10,4	18,7	12,8	18,1	-	25,3	7,1
mele rosse	11,5	8,3	12,5	8,6	10,0	-	6,3	4,7
mele	53,0	18,7	31,2	21,4	28,1	-	31,6	11,8
pesche bianche	8,3	2,1	5,7	8,6	11,8	5,5	4,4	5,5
pesche gialle	14,7	21,9	8,5	16,2	9,3	11,1	20,2	17,1
pesche	23,0	24,0	14,2	24,8	21,1	16,6	24,6	22,6
nettarine	11,7	12,5	2,0	23,9	32,6	35,2	26,9	27,6
actinidia	6,2	29,2	-	29,9	6,1	47,0	15,1	37,0
pere	5,6	8,3	47,4	-	12,1	-	1,7	0,7
albicocche	0,2	7,3	3,9	-	-	0,9	-	0,3
altra frutta	0,3	-	1,3	-	-	0,3	0,1	-
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: nostre elaborazioni

4.2 - Aree di provenienza della frutta trattata, tipologia dei fornitori e ricorso a mediatori in fase di acquisto

La frutta lavorata dalle imprese oggetto di indagine, come risulta dalle rilevazioni, viene prodotta quasi esclusivamente in provincia di Cuneo.

In particolare, come evidenziato in Tabella 4.3, è assolutamente omogeneo il dato relativo alla provenienza della frutta oggetto di commercializzazione da parte delle aziende cooperative e delle aziende commerciali private 2 e 3, per le quali i conferimenti e gli acquisti provengono integralmente dal cuneese, mentre nel caso delle aziende private 1 e 4 hanno una certa importanza, rispettivamente, gli acquisti di mele nelle regioni dell'Italia nord-orientale e di pesche, nettarine e actinidia provenienti dalle altre province piemontesi, soprattutto dal vercellese.

Allo stesso modo, appare omogeneo il quadro relativo alla figura del fornitore presso il quale le aziende si approvvigionano dei prodotti frutticoli: pressoché integralmente di "produzione propria", vale a dire oggetto di conferimento da parte dei soci è la frutta commercializzata dalle aziende cooperative, ed interamente acquistata "presso l'azienda del produttore" è quella lavorata dalle imprese commerciali private.

Occorre sottolineare come, nel caso dei commercianti privati 1 e 4 sia stato rilevato il ricorso a mediatori in fase di acquisto di poco meno del 60% delle mele e del 10% dell'actinidia .

Tabella 4.3 - Aree di provenienza della frutta trattata dalle aziende oggetto di indagine (%)

prodotti	commerciante privato 1					totale
	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane (in prevalenza Veneto)	estero	
mele gialle	30,0	-	-	70,0	-	100,0
mele rosse	90,0	-	-	10,0	-	100,0
mele	43,0	-	-	57,0	-	100,0
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	67,8	-	-	32,2	-	100,0

segue

seguito

commerciante privato 2						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	100,0	-	-	-	-	100,0

commerciante privato 3						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	-	-	-	-	-	-
Totale	100,0	-	-	-	-	100,0

segue

seguito

commerciante privato 4						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria (per lo più Emilia Romagna)	altre regioni italiane (quasi esclusivamente Lazio)	estero	totale
mele gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	90,0	10,0	-	-	-	100,0
pesche gialle	90,0	10,0	-	-	-	100,0
pesche	90,0	10,0	-	-	-	100,0
nettarine	90,0	10,0	-	-	-	100,0
actinidia	50,0	30,0	10,0	10,0	-	100,0
Totale	80,2	13,8	3,0	3,0	-	100,0

cooperativa 1						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	100,0	-	-	-	-	100,0

segue

seguito

cooperativa 2						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	-	-	-	-	-	-
mele rosse	-	-	-	-	-	-
mele	-	-	-	-	-	-
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	100,0	-	-	-	-	100,0

cooperativa 3						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	100,0	-	-	-	-	100,0

segue

seguito

prodotti	cooperativa 4					
	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	100,0	-	-	-	-	100,0

Fonte: nostre elaborazioni

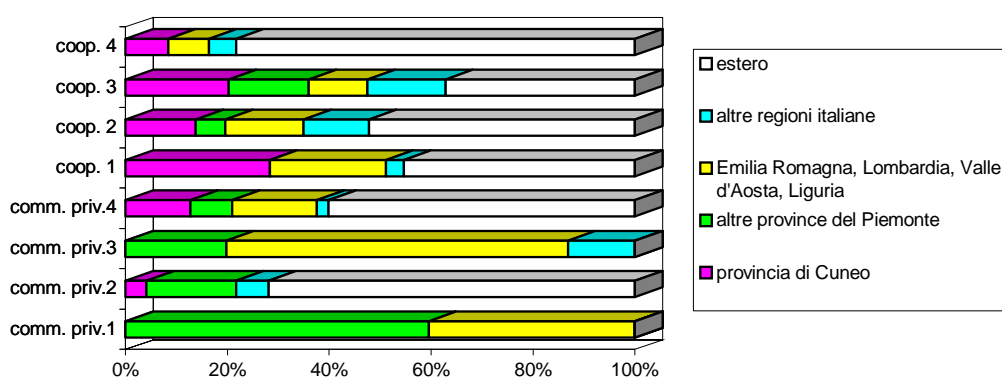
4.3 - Aree di destinazione della frutta trattata, tipologia degli acquirenti e ricorso a mediatori in fase di vendita

La situazione relativa alle aree di destinazione della frutta commercializzata dalle aziende oggetto di indagine, che viene riassunta in Figura 4.1, appare maggiormente diversificata e complessa.

È possibile innanzitutto notare come, fatta eccezione per i commercianti privati 1 e 3, per tutte le altre aziende, cooperative e non, assuma particolare rilevanza il prodotto destinato al mercato estero, con quote che raggiungono, il 71,9% ed il 78,3% della frutta lavorata, rispettivamente, nel caso dell'azienda commerciante privato 2 e della cooperativa 4 (Tabella 4.4).

Complessivamente modesta, invece, la parte di prodotto che rimane nella provincia di Cuneo (che, nel caso delle cooperative, è comprensiva dei conferimenti all'AIMA), ovvero nella rimanente parte del territorio regionale.

Figura 4.1 - Aree di destinazione delle specie frutticole oggetto di indagine (%)



Fonte: nostre elaborazioni

Infatti, solamente nel caso del commerciante privato 1 il mercato piemontese rappresenta uno sbocco degno di nota per la frutta trattata (circa 60%), mentre le aziende commerciante privato 2 e commerciante privato 3 commercializzano sulle piazze piemontesi specialmente le mele, nella misura, rispettivamente, del 17,6% e 18,9% della frutta lavorata. Tra le aziende cooperative, infine, solo per la cooperativa 3 una discreta parte (15,7%) dei prodotti in esame rimane in Piemonte, essendo destinati, in prevalenza, ai Mercati Generali del capoluogo regionale.

Notevole rilevanza ha altresì la frutta avente destinazione extra-regionale, ed, in particolare, quella che raggiunge i centri di consumo delle regioni limitrofe al Piemonte, sui quali giunge, ad esempio, circa i due terzi della produzione dell'azienda commerciante privato 3 ed il 40% di quella dell'azienda commerciante privato 1.

Per quanto attiene alla tipologia di acquirente¹ dei prodotti frutticoli commercializzati dalle aziende in esame, spicca la figura della grande distribuzione organizzata, a cui va una quota di prodotto oscillante tra il 45,6% della cooperativa 1 ed il 100% del commerciante privato 3, e nella maggior parte dei casi superiore ai tre quarti della frutta commercializzata da ogni singola azienda in esame (Figura 4.2 e Tabella 4.5).

¹ Precisiamo trattarsi del primo acquirente del prodotto esitato dall'azienda, privata o cooperativa, oggetto di rilevazione.

Tabella 4.4 - Aree di destinazione della frutta trattata dalle aziende oggetto di indagine (%)

commerciante privato 1						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	-	60,0	40,0	-	-	100,0
mele rosse	-	70,0	30,0	-	-	100,0
mele	-	62,2	37,8	-	-	100,0
pesche bianche	-	50,0	50,0	-	-	100,0
pesche gialle	-	50,0	50,0	-	-	100,0
pesche	-	50,0	50,0	-	-	100,0
nettarine	-	50,0	50,0	-	-	100,0
actinidia	-	90,0	10,0	-	-	100,0
Totale	-	59,5	40,5	-	-	100,0

commerciante privato 2						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane (Veneto, Trentino Alto Adige)	estero	totale
mele gialle	-	95,0	-	5,0	-	100,0
mele rosse	-	60,0	-	0,0	40,0	100,0
mele	-	79,4	-	2,8	17,8	100,0
pesche bianche	-	-	-	-	100,0	100,0
pesche gialle	10,0	-	-	10,0	80,0	100,0
pesche	9,1	-	-	9,1	81,8	100,0
nettarine	10,0	-	-	10,0	80,0	100,0
actinidia	-	-	-	5,0	95,0	100,0
Totale	4,1	17,6	-	6,4	71,9	100,0

segue

seguito

commerciante privato 3						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria (per lo più Liguria)	altre regioni italiane (per lo più Veneto e Trentino Alto Adige)	estero	totale
mele gialle	-	30,0	50,0	20,0	-	100,0
mele rosse	-	30,0	50,0	20,0	-	100,0
mele	-	30,0	50,0	20,0	-	100,0
pesche bianche	-	-	100,0	-	-	100,0
pesche gialle	-	-	100,0	-	-	100,0
pesche	-	-	100,0	-	-	100,0
nettarine	-	-	100,0	-	-	100,0
actinidia	-	-	-	-	-	-
Totale	-	19,8	67,0	13,2	-	100,0

commerciante privato 4						
prodotti	provincia di Cuneo	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	25,0	50,0	-	15,0	10,0	100,0
mele rosse	20,0	10,0	-	-	70,0	100,0
mele	23,0	34,0	-	9,0	34,0	100,0
pesche bianche	15,0	-	40,0	5,0	40,0	100,0
pesche gialle	15,0	-	35,0	-	50,0	100,0
pesche	15,0	-	36,7	1,7	46,6	100,0
nettarine	15,0	-	25,0	-	60,0	100,0
actinidia	2,0	3,0	5,0	-	90,0	100,0
Totale	12,8	8,2	16,6	2,3	60,1	100,0

segue

seguito

cooperativa 1						
prodotti (1)	provincia di Cuneo (AIMA)	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane (Veneto, Trentino Alto Adige)	estero	totale
mele gialle	80,0	-	15,0	-	5,0	100,0
mele rosse	60,0	-	33,0	-	7,0	100,0
mele	72,9	-	21,4	-	5,7	100,0
pesche bianche	10,0	-	60,0	10,0	20,0	100,0
pesche gialle	-	-	50,0	10,0	40,0	100,0
pesche	5,6	-	55,6	10,0	28,8	100,0
nettarine	10,0	-	7,0	3,0	80,0	100,0
actinidia	-	-	-	-	100,0	100,0
Totale	28,3	-	22,8	3,5	45,4	100,0

(1) Le mele destinate al mercato interno vanno per lo più sulle piazze di Genova e Milano; pesche e nettarine sono destinate ai mercati di Genova, Milano, Venezia e Bologna; l'actinidia va completamente all'estero.

cooperativa 2						
prodotti	provincia di Cuneo (AIMA e industria di trasformazione)	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	-	-	-	-	-	-
mele rosse	-	-	-	-	-	-
mele	-	-	-	-	-	-
pesche bianche	15,0	10,0	45,0	30,0	-	100,0
pesche gialle	20,0	10,0	25,0	25,0	20,0	100,0
pesche	18,4	10,0	31,6	26,6	13,4	100,0
nettarine	30,0	5,0	15,0	10,0	40,0	100,0
actinidia	-	5,0	10,0	10,0	75,0	100,0
Totale	13,8	5,8	15,4	12,8	52,2	100,0

segue

seguito

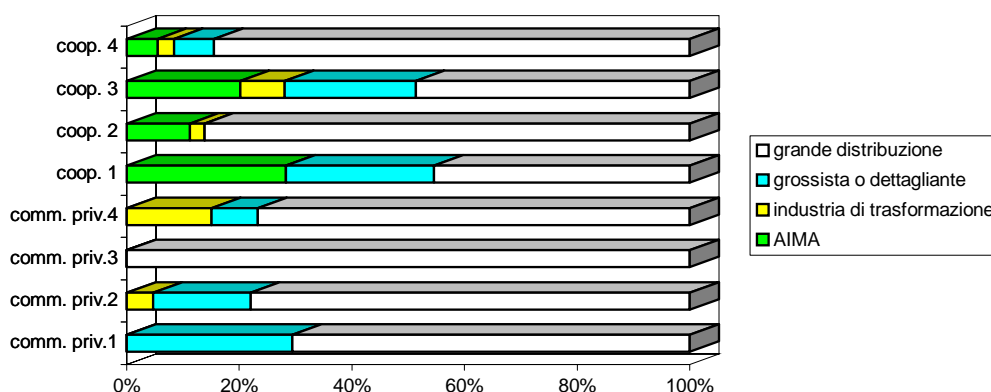
cooperativa 3						
prodotti	provincia di Cuneo (AIMA)	altre province del Piemonte (1)	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane	estero	totale
mele gialle	41,0	25,0	17,0	6,0	11,0	100,0
mele rosse	-	21,0	29,0	13,0	37,0	100,0
mele	32,8	24,2	19,4	7,4	16,2	100,0
pesche bianche	-	39,0	13,0	45,0	3,0	100,0
pesche gialle	30,0	13,0	8,0	22,0	27,0	100,0
pesche	24,6	17,7	8,9	26,1	22,7	100,0
nettarine	13,0	10,0	6,0	21,0	50,0	100,0
actinidia	-	5,0	9,0	4,0	82,0	100,0
Totale	20,3	15,7	11,5	15,3	37,2	100,0

(1) Il prodotto va agli intermediari di commercio noti come "bateur" e, per lo più, ai Mercati Generali di Torino

cooperativa 4						
prodotti	provincia di Cuneo (AIMA e ind. di trasformazione)	altre province del Piemonte	Emilia Romagna, Lombardia, Valle d'Aosta e Liguria	altre regioni italiane (Sud Italia)	estero	totale
mele gialle	30,0	-	20,0	40,0	10,0	100,0
mele rosse	30,0	-	20,0	40,0	10,0	100,0
mele	30,0	-	20,0	40,0	10,0	100,0
pesche bianche	8,0	-	11,0	1,0	80,0	100,0
pesche gialle	8,0	-	11,0	1,0	80,0	100,0
pesche	8,0	-	11,0	1,0	80,0	100,0
nettarine	8,0	-	11,0	1,0	80,0	100,0
actinidia	2,0	-	0,0	0,0	98,0	100,0
Totale	8,4	-	8,0	5,3	78,3	100,0

Fonte: nostre elaborazioni

Figura 4.2 - Primi acquirenti della frutta lavorata dalle aziende oggetto di indagine (%)



Fonte: nostre elaborazioni

Al secondo posto quale acquirente della frutta oggetto di commercializzazione è il commerciante (grossista o dettagliante), il quale spesso rivende la merce presso i mercati all'ingrosso terminali, oppure presso i mercati al dettaglio distribuiti nel territorio regionale.

Più contenuta è la parte di prodotto che va all'industria di trasformazione (con valori oscillanti intorno al 5%), trattandosi per lo più di mele, pesche e nettarine.

Infine, nel caso delle cooperative risultano determinanti anche i conferimenti all'AIMA di mele, pesche e nettarine, da mettersi in relazione alle condizioni di mercato dei prodotti, ed, in particolare, alla più o meno favorevole situazione relativa ai prezzi spuntati dai medesimi.

Avendo circa la metà della frutta lavorata dalle aziende in esame quale destinazione il mercato estero, dalle rilevazioni effettuate risulta un notevole ricorso a mediatori in fase di vendita: ciò è importante in quanto le mediazioni sono una importante voce di costo della commercializzazione della frutta per le aziende operanti in tale settore.

Come si evince dalla Tabella 4.6, l'incidenza della frutta venduta mediante il ricorso a mediatori è molto elevata, in particolare, per la cooperativa 4, nel qual caso interessa oltre il 78% della frutta globalmente commercializzata, così come per il commerciante privato 2, per il quale tale percentuale si aggira intorno al 57%. Nel caso delle cooperative 2, 1 e 3 la percentuale di prodotto esitato all'estero attraverso mediatori è, rispettivamente, del 46,4%, 45,4% e 37,2%.

Complessivamente si nota che le mediazioni in fase di vendita interessano soprattutto l'actinidia, le nettarine, le pesche e, in misura inferiore, le mele².

² Nessuna delle imprese considerate ricorre a commissionari per la vendita delle frutta commercializzate.

Tabella 4.5 - Primi acquirenti della frutta lavorata dalle aziende oggetto di indagine (%)

commerciante privato 1								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	40,0	60,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	-	50,0	50,0	-	-	-	-	100,0
mele	-	42,2	57,8	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	-	15,0	85,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	-	15,0	85,0	-	-	-	-	100,0
pesche	-	15,0	85,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	-	10,0	90,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	-	10,0	90,0	-	-	-	-	100,0
Totale	-	29,4	70,6	-	-	-	-	100,0

commerciante privato 2								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	55,0	40,0	5,0	-	-	-	100,0
mele rosse	-	40,0	60,0	-	-	-	-	100,0
mele	-	48,3	48,9	2,8	-	-	-	100,0
pesche bianche	-	30,0	70,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	-	10,0	80,0	10,0	-	-	-	100,0
pesche	-	11,7	79,2	9,1	-	-	-	100,0
nettarine	-	10,0	80,0	10,0	-	-	-	100,0
actinidia	-	5,0	95,0	-	-	-	-	100,0
Totale	-	17,3	78,0	4,7	-	-	-	100,0

segue

seguito

commerciante privato 3								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
mele rosse	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
mele	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche bianche	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche gialle	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
pesche	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
nettarine	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
actinidia	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0

commerciante privato 4								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	50,0	10,0	40,0	-	-	-	100,0
mele rosse	-	10,0	70,0	20,0	-	-	-	100,0
mele	-	34,0	34,0	32,0	-	-	-	100,0
pesche bianche	-	-	80,0	20,0	-	-	-	100,0
pesche gialle	-	-	85,0	16,7	-	-	-	100,0
pesche	-	-	83,3	15,0	-	-	-	100,0
nettarine	-	-	85,0	5,0	-	-	-	100,0
actinidia	-	3,0	95,0	2,0	-	-	-	100,0
Totale	-	8,2	76,7	15,1	-	-	-	100,0

segue

seguito

cooperativa 1								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	15,0	5,0	-	-	80,0	-	100,0
mele rosse	-	33,0	7,0	-	-	60,0	-	100,0
mele	-	21,4	5,7	-	-	72,9	-	100,0
pesche bianche	-	70,0	20,0	-	-	10,0	-	100,0
pesche gialle	-	60,0	40,0	-	-	-	-	100,0
pesche	-	65,6	28,8	-	-	5,6	-	100,0
nettarine	-	10,0	80,0	-	-	10,0	-	100,0
actinidia	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	-	26,3	45,4	-	-	28,3	-	100,0

cooperativa 2								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	-	-	-	-	-	-	-
mele rosse	-	-	-	-	-	-	-	-
mele	-	-	-	-	-	-	-	-
pesche bianche	-	-	85,0	5,0	-	10,0	-	100,0
pesche gialle	-	-	80,0	5,0	-	15,0	-	100,0
pesche	-	-	81,6	5,0	-	13,4	-	100,0
nettarine	-	-	70,0	5,0	-	25,0	-	100,0
actinidia	-	-	100,0	-	-	-	-	100,0
Totale	-	-	86,2	2,6	-	11,2	-	100,0

segue

seguito

cooperativa 3								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione (1)	comunità	AIMA (2)	altro	totale
mele gialle	-	25,0	28,0	6,0	-	41,0	-	100,0
mele rosse	-	34,0	66,0	-	-	0,0	-	100,0
mele	-	26,8	35,6	4,8	-	32,8	-	100,0
pesche bianche	-	76,0	16,0	8,0	-	-	-	100,0
pesche gialle	-	23,0	35,0	12,0	-	30,0	-	100,0
pesche	-	32,5	31,6	11,3	-	24,6	-	100,0
nettarine	-	20,0	56,0	11,0	-	13,0	-	100,0
actinidia	-	6,0	91,0	3,0	-	-	-	100,0
Totale	-	23,2	48,7	7,9	-	20,2	-	100,0

(1) Circa il 10% del prodotto va alla "ALLIONE S.p.a.".

(2) Compreso il prodotto destinato all'intervento.

cooperativa 4								
prodotti	cooperativa	commercian- te (grossista e/o detta- gliante)	grande distribuzione	ind. di tra- sformazione	comunità	AIMA	altro	totale
mele gialle	-	60,0	10,0	-	-	30,0	-	100,0
mele rosse	-	60,0	10,0	-	-	30,0	-	100,0
mele	-	60,0	10,0	-	-	30,0	-	100,0
pesche bianche	-	-	92,0	5,0	-	3,0	-	100,0
pesche gialle	-	-	92,0	5,0	-	3,0	-	100,0
pesche	-	-	92,0	5,0	-	3,0	-	100,0
nettarine	-	-	92,0	5,0	-	3,0	-	100,0
actinidia	-	-	98,0	1,0	-	1,0	-	100,0
Totale	-	7,1	84,5	2,9	-	5,5	-	100,0

Fonte: nostre elaborazioni

Tabella 4.6 - Ricorso a mediatori in fase di vendita da parte delle aziende oggetto di indagine (% sul totale di ogni singola frutta lavorata)

prodotto	comm. priv.1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
mele gialle	-	-	-	20,0
mele rosse	-	-	-	20,0
mele	-	-	-	20,0
pesche bianche	-	100,0	-	20,0
pesche gialle	-	80,0	-	20,0
pesche	-	81,7	-	20,0
nettarine	-	80,0	-	20,0
actinidia	-	95,0	-	40,0
totale	-	57,3	-	26,0
prodotto	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
mele gialle	5,0	-	11,0	10,0
mele rosse	7,0	-	37,0	10,0
mele	5,7	-	16,2	10,0
pesche bianche	20,0	-	3,0	80,0
pesche gialle	40,0	20,0	27,0	80,0
pesche	28,8	13,4	22,7	80,0
nettarine	80,0	45,0	50,0	80,0
actinidia	100,0	70,0	82,0	98,0
totale	45,4	46,4	37,2	78,4

Fonte: nostre elaborazioni

4.4 - Le strutture aziendali, le macchine e le attrezzature

L'esame della Tabella 4.7, nella quale vengono riportati i valori relativi ai terreni ed ai fabbricati, valutati a prezzi correnti, di proprietà delle imprese in esame, evidenzia che le cooperative 1, 2 e 4 non possiedono alcun immobile, ma ricorrono all'affitto. Nelle altre aziende, il valore globale degli immobili oscilla tra i circa 595 milioni dell'azienda privata 1 ed i 3,9 miliardi di lire della cooperativa 3, che, come osservato più volte, è l'impresa, in termini di quantità di frutta trattata, di maggiori dimensioni.

Gli immobili di proprietà sono rappresentati, in tutti i casi considerati, da strutture quali uffici, magazzini e piazzali e, per la cooperativa 3, anche da aree coperte adibite al ricovero di mezzi motorizzati od attrezzature. Per quanto attiene ai terreni, l'indagine ha posto in luce che rientrano tra le proprietà delle aziende considerate nei due soli casi relativi alla cooperativa 3 ed al commerciante privato 2. La loro incidenza rispetto al valore complessivo degli immobili è per altro contenuta, risultando pari al 19,6% per la cooperativa ed all'11,3% per l'impresa privata.

La dotazione ed il relativo valore capitale degli impianti ed attrezzature per la lavorazione e la conservazione della frutta (Tabella 4.8) appare correlata, a parte il caso particolare della cooperativa 4, ai quantitativi di prodotto trattati; alla maggiore o minore numerosità delle specie frutticole conferite od acquistate; alle caratteristiche dei prodotti che possono o meno necessitare di celle ad atmosfera controllata, di valore molto più elevato rispetto a locali per la conservazione non aventi tale ultimo requisito; al tipo di confezionamento, più o meno differenziato/elaborato per i differenti prodotti, che condiziona perciò il numero e le caratteristiche, nonché il relativo valore, dei macchinari utilizzati per tale scopo.

Per le imprese cooperative, il capitale macchine ed attrezzature di proprietà è compreso tra i 7 milioni di lire della cooperativa 4 ed i 22,3 miliardi di lire della cooperativa 3. Il valore così modesto della cooperativa 4 è da mettere in relazione al fatto che tale impresa, come nel caso degli immobili, affitta macchine, attrezzature ed impianti, ad eccezione di una lavatrice per la frutta, alla quale sono da imputare i 7 milioni di capitale macchine.

Nel caso delle imprese commerciali private, si osservano valori capitali relativi a macchine, attrezzature ed impianti meno variabili rispetto a quanto rilevabile per le cooperative, e compresi tra poco più di 2 miliardi per il commerciante privato 3 ed oltre 3 miliardi per il 2, cioè per l'impresa privata di maggiori dimensioni.

Normalmente, tutte le aziende considerate, oltre ad essere dotate di un certo numero di automezzi (auto, autocarri, furgoni) per gli spostamenti del personale e delle merci, nonché di strumenti a supporto del lavoro amministrativo-contabile (personal computer, arredi vari, etc.), sono fornite degli impianti atti alla lavorazione della frutta (calibratrici, carrelli trasportatori, rovesciatori di cassoni, retinatrici, jetsystem o hydrocooler, etc.), di celle frigorifere per la conservazione dei prodotti (distinte per mele e pere e per actinidia e pesche/nettarine), di bancali, di cassoni in plastica o legno (i cosiddetti "bins"), e di cassette per il contenimento ed il trasporto delle frutta.

Tabella 4.7 - Valore dei terreni e valore di ricostruzione a prezzi correnti 1992-1993 dei fabbricati in proprietà delle aziende oggetto di indagine (000 lire)

comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv.3	comm. priv. 4
595.360	1.792.000	1.215.500	3.900.000
coop. 1	coop. 2	coop.3	coop.4
-	-	9.868.872	-

Fonte: nostre elaborazioni

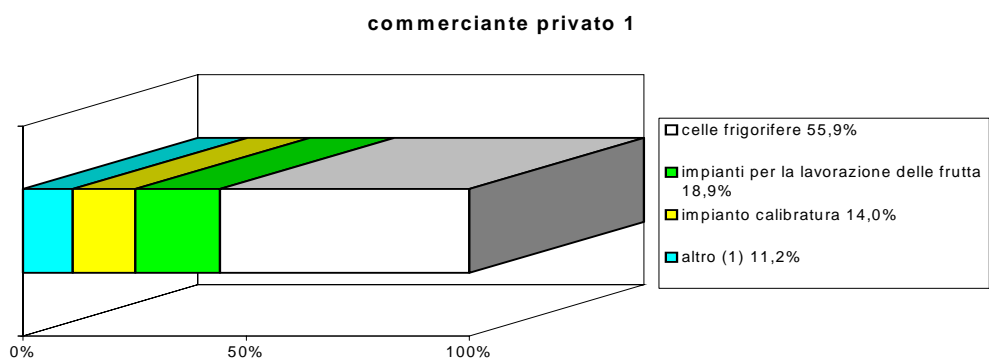
Tabella 4.8 - Valore a nuovo (a prezzi 1992-1993) del capitale macchine e delle attrezzature in proprietà delle aziende oggetto di indagine (000 lire)

comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv.3	comm. priv. 4
2.142.960	5.041.000	2.074.900	3.233.400
coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
1.302.340	2.958.000	22.332.233	7.000

Fonte: nostre elaborazioni

L'incidenza percentuale - compresa tra il 24,7% nel caso dell'azienda privata 4 ed il 65,5% per il commerciante privato 2 - maggiore rispetto al valore complessivo del capitale macchine ed attrezzi di proprietà, si osserva per gli impianti destinati alla frigoconservazione dei prodotti (celle frigorifere, ad atmosfera controllata e non). Seguono i vari impianti utilizzati per il condizionamento delle frutta, il cui peso percentuale varia dal 16,0% al 34,0% circa, e fra i quali sono inclusi gli impianti per la calibratura. I cassoni, le cassette e gli altri contenitori costituiscono dall'11,5% al 39,0% del capitale, mentre risulta sempre modesta l'entità, sia in valore assoluto che percentuale (variando da un minimo del 3,0% ad un massimo del 20,0%) delle restanti macchine ed attrezzature.

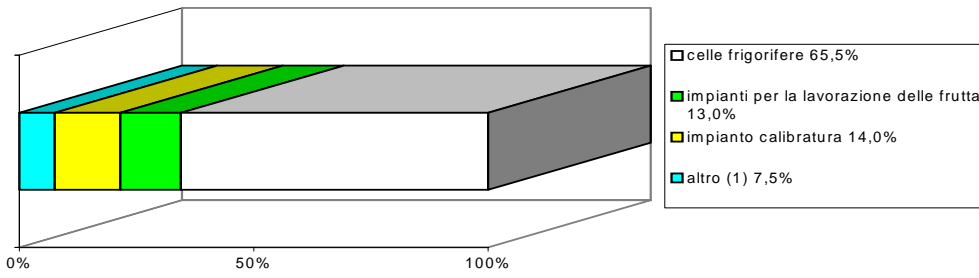
Figura 4.3 - Composizione del capitale macchine ed attrezzature di proprietà per le aziende oggetto di indagine (%)



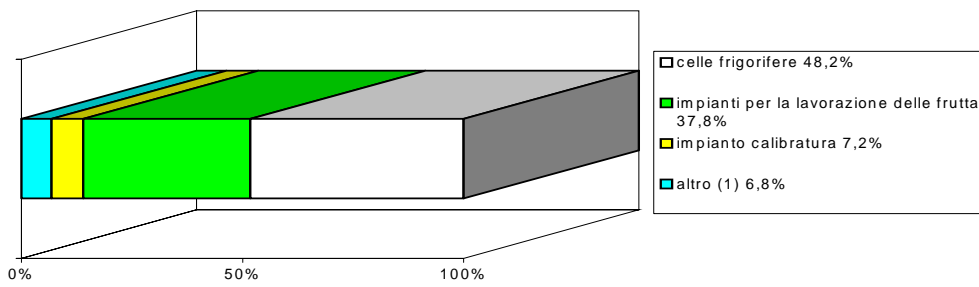
segue

segue

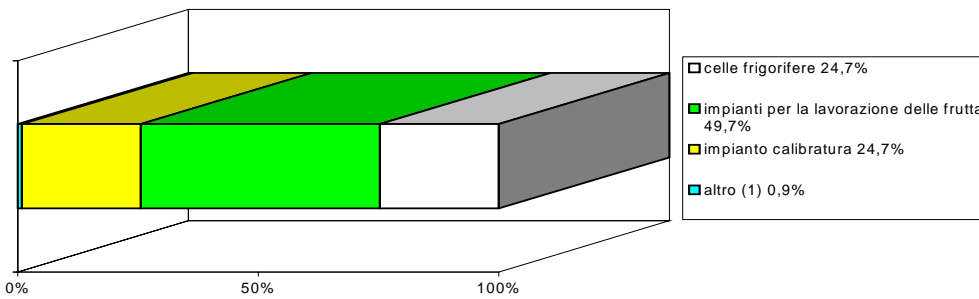
commerciante privato 2



commerciante privato 3



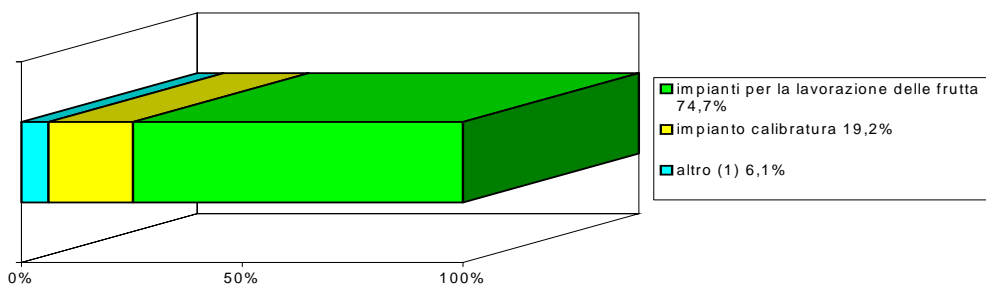
commerciante privato 4



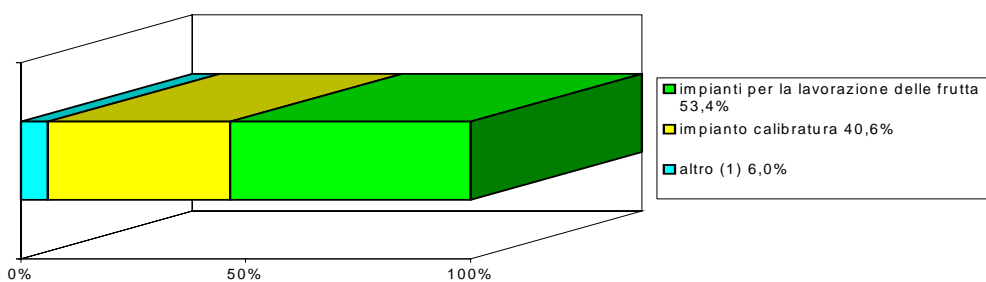
segue

seguito

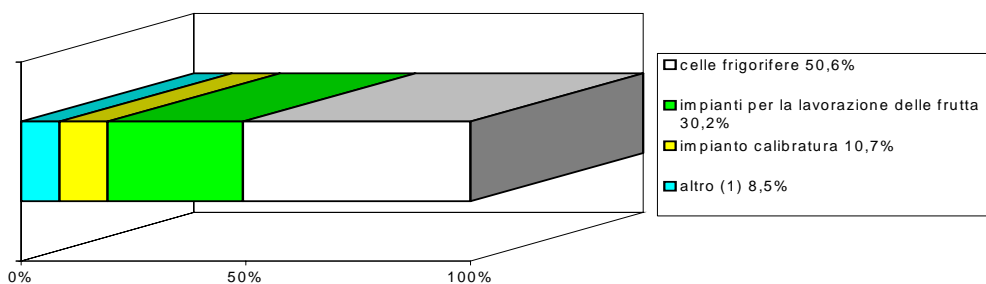
cooperativa 1



cooperativa 2



cooperativa 3



(1) In questa voce sono compresi gli automezzi, le attrezzature e gli arredamenti degli uffici.
Fonte: nostre elaborazioni

È bene sottolineare come non si siano evidenziate differenze sostanziali fra cooperative ed operatori commerciali privati per quanto attiene ai tipi di macchine ed attrezzature in dotazione, poiché le operazioni previste per il trattamento delle frutta sono le medesime in entrambe le situazioni.

Da ricordare, ancora, che la scelta del tipo di macchina od impianto di cui dotarsi, a parità di operazione svolta, è ovviamente oggetto di attenta valutazione da parte delle imprese, sia in considerazione dei costi d'acquisto elevati, sia degli oneri per ammortamento e manutenzione che ne derivano. Si tengono presenti vari aspetti, quali la possibilità di incrementare la produttività del lavoro, facendo aumentare la quantità di frutta lavorata nell'unità di tempo (e, di conseguenza, la capacità dell'impianto di consentire un risparmio di manodopera e quindi un contenimento dei costi del lavoro stesso); la maggiore o minore delicatezza nel trattare i frutti, aspetto di primo piano per il prodotto fresco, in grado di condizionarne la qualità finale. Altre caratteristiche che guidano nella scelta concernono la disponibilità di spazio, le specie ed i volumi di frutta da trattare³.

³ La descrizione delle fasi di lavorazione dei prodotti frutticoli consentirà di comprendere meglio la funzione delle macchine utilizzate. Il processo di lavorazione dei frutti (cfr. C. Barbieri, *Criteri per la classificazione e per la definizione dei prezzi di liquidazione dei prodotti conferiti dai soci adottati in cooperative frutticole piemontesi*, Torino, 1994, in corso di stampa) è riassumibile nelle seguenti fasi:

a) Conferimento frutta contenuta entro cassoni o "bins" (per pesche, nettarine ed actinidia) o cassette (generalmente per le mele).

b) Refrigerazione. Viene effettuata, in particolare per le pesche e le nettarine, mediante un impianto detto "hydrocooler" in dotazione alle imprese che lavorano i quantitativi maggiori di frutta, oppure mediante "drenger" o "jetsystem", impianti analoghi ma con capacità orarie di lavorazione minori. Tale operazione consiste nell'irrorare con acqua fredda, eventualmente addizionata con speciali prodotti chimici se trattasi di mele ed actinidia, i frutti.

c) Rovesciamento dei cassoni (o bins). Le aziende di maggiori dimensioni posseggono attrezzature utilizzate in questa fase: il "decatatore di bins" e l'"accatatore di bins".

I cassoni vengono svuotati poco per volta, per non danneggiare i frutti, mediante l'apposito rovesciatore, il quale chiude il lato superiore del bin, lo fa ruotare, e, successivamente, poco per volta, apre la chiusura per far uscire i frutti. Nel caso di prodotti molto delicati, quali le mele "Golden", lo svuotamento avviene in acqua.

d) Prima selezione: lo scarto. I frutti con eccessivi difetti o troppo maturi vengono scartati da personale a ciò preposto e nuovamente avviati, tramite una linea di lavorazione apposita, ai cassoni contenenti lo scarto.

e) Lavaggio - asciugamento. I frutti, immersi in acqua, vengono asciugati da una macchina dotata di spazzole (per mele e pere, durante il lavaggio, sono impiegate sostanze chimiche che aumentano i tempi di conservazione dei frutti stessi).

f) Spazzolatura. Serve ad eliminare eventuali impurità rimaste nonostante il lavaggio.

g) Aspirazione. Questa operazione riguarda in particolare le pesche, per assorbire i peli dell'epidermide sollevati nelle precedenti fasi.

h) Seconda selezione: il maturo. Tale operazione viene eseguita dal personale addetto in quelle aziende che adottano, per la classificazione dei prodotti in differenti categorie qualitative, la pre-calibratura (calibratura di tutto il prodotto all'atto del conferimento e successivo immagazzinamento dello stesso). Per le

4.5 - Il fattore produttivo lavoro

Anche per il fattore produttivo lavoro non si sono evidenziate differenze di rilievo tra le imprese cooperative ed i commercianti privati (Tabelle 4.9 e 4.10).

La manodopera risulta costituita in prevalenza da *personale avventizio* impiegato, per lo più, nelle fasi di cernita e confezionamento dei prodotti, il cui numero raggiunge il valore più elevato - 250 unità per la lavorazione di pesche e nettarine - nella cooperativa 3. Solamente l'impresa privata 3 non ricorre a personale stagionale, ma impiega, oltre alla manodopera familiare, esclusivamente salariati fissi. Il numero di addetti avventizi appare correlato oltretutto ai quantitativi dei singoli prodotti lavorati, al tipo di confezionamento cui questi vengono sottoposti. È ovvio, infatti, che la preparazione di cestini, o comunque l'utilizzo di confezioni contenenti quantità modeste di frutta, richiede un impiego di manodopera maggiore che l'utilizzazione, ad esempio, di cassette o plateau.

In quasi tutte le aziende oggetto di questo studio, ad eccezione dell'impresa privata 4 che non utilizza *operai fissi*, è presente un numero variabile, ma comunque limitato, di tali figure, per lo più carrellisti o magazzinieri.

Modesta - in genere si tratta di una o due unità, ad eccezione della cooperativa 3 per la quale tale numero sale a 10 - anche la presenza di impiegati fissi aventi compiti amministrativi. Nelle imprese private 1 e 2 queste ultime figure risultano invece assenti, in quanto l'amministrazione dell'azienda è gestita direttamente dallo stesso imprenditore o dai suoi familiari. L'assenza di impiegati fissi relativa alla cooperativa 1 è giustificata dal fatto che questa impresa rientra fra quelle definite precedentemente "cooperative familiari", con soci aventi legami di parentela e che si occupano direttamente della gestione dell'impresa.

aziende che adottano altri metodi di classificazione, invece, la selezione del maturo avviene sui banchi di confezionamento, successivamente al campionamento.

i) Calibratura. Con l'impiego di macchine dette "calibratrici", i frutti vengono suddivisi in relazione alla pezzatura (si terrà presente il peso dei frutti per l'actinidia; per mele e pere il parametro di suddivisione è dato dal calibro dei frutti, cioè dal diametro espresso in millimetri; per pesche e nettarine, infine, viene valutata la circonferenza dei frutti espressa in centimetri.

l) Dopo la calibratura sono possibili tre differenti, ed alternative, fasi:

l.1) riempimento cassoni o cassette, con frutti aventi medesimo peso o calibro, e loro frigoconservazione nelle apposite celle frigorifere. Tale procedimento è la regola per le aziende che effettuano la pre-calibratura e, in genere, per tutti quei frutti il cui confezionamento e commercializzazione avviene anche dopo mesi rispetto alla calibratura;

l.2) banchi di confezionamento: i frutti calibrati vengono depositati su nastri trasportatori ed il personale procede al loro confezionamento ed a un'eventuale ulteriore cernita;

l.3) "rapid pack". Si tratta di banchi di confezionamento semiautomatici, in quanto la funzione del personale consiste solamente nel controllo della fase di riempimento degli imballaggi, in carta o in cartone, alimentati automaticamente, per mezzo di un'apposita linea dal basso, mentre i frutti affluiscono dall'alto, riempiendoli.

Si vuole infine osservare che la cooperativa 3 presenta, rispetto a tutte le altre imprese esaminate, il maggior numero di addetti, sia fissi che avventizi, correlabile, come più volte notato, al quantitativo di frutta trattata.

Tabella 4.9 - Manodopera fissa e stagionale impiegata nelle aziende oggetto di indagine (n° addetti)

azienda	operai fissi a dest. non spec.	impiegati fissi a dest. non spec.	operai stagionali mele	operai stagionali pesche e nettarine	operai stagionali actinidia	operai stagionali altra frutta	n° totale addetti
comm. privato 1	1	-	4	6	4	4	19
comm. privato 2	-	-	20	35	20	15	90
comm. privato 3	2	1	-	-	-	-	3
comm. privato 4	-	1	30	55	30	-	116
cooperativa 1	6	-	4	35	8	-	53
cooperativa 2	2	2	-	60	45	-	109
cooperativa 3	9	10	60	250	40	-	369
cooperativa 4	1	1	3	23	18	-	46

Fonte: nostre elaborazioni

Tabella 4.10 - Imprenditori e familiari prestanti lavoro nelle aziende oggetto di indagine (n°)

azienda	imprenditore/i	familiari	totale
comm. privato 1	2	-	2
comm. privato 2	2	-	2
comm. privato 3	1	1	2
comm. privato 4	1	1	2

Fonte: nostre elaborazioni

5 - I COSTI DI LAVORAZIONE DELLA FRUTTA

5.1 - Il costo di lavorazione complessivo

Sulla base di quanto esposto nel capitolo 3 (Metodologia), si sono calcolati i costi complessivi della lavorazione delle frutta da parte delle 4 aziende cooperative e dei 4 commercianti privati oggetto di indagine.

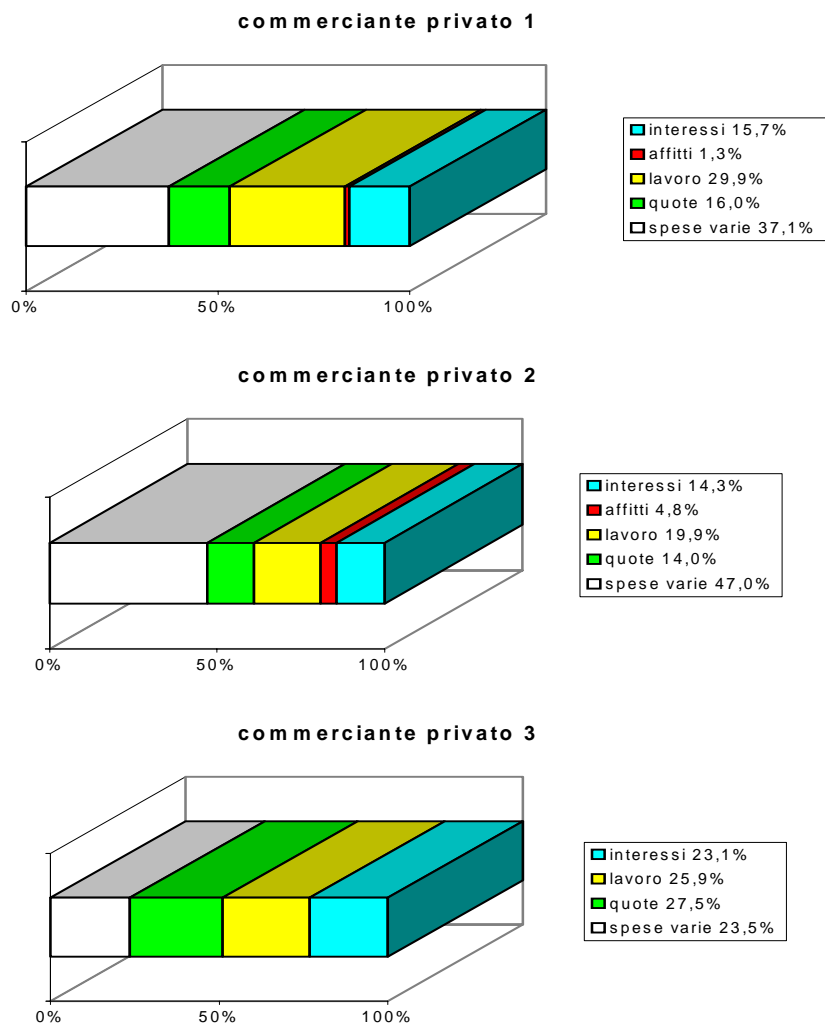
Tale costo, come accennato in precedenza, risulta dalla somma delle “spese varie” (“spese varie generali”, “spese di commercializzazione”, “spese di conservazione”), delle “quote” (“di reintegrazione”, “di manutenzione”, “di assicurazione”), del “lavoro” (manodopera esterna avventizia e fissa, nonché il lavoro dell'imprenditore e dei familiari nel caso dei commercianti privati), degli “affitti”, siano essi realmente pagati, ovvero “presunti” in relazione agli immobili in proprietà, ed, infine degli “interessi sul capitale di esercizio” (“capitale di scorta” e “capitale di anticipazione”).

Per le 8 aziende esaminate, e per le diverse specie frutticole oggetto di indagine, il costo complessivo di lavorazione della frutta, espresso in £/kg, viene in dettaglio riportato in Allegato B; nel presente paragrafo si vogliono fornire alcune indicazioni rispetto alla composizione percentuale del costo totale, mentre nel paragrafo 5.2 verrà fornita una descrizione più analitica delle singole voci che lo compongono, con particolare riferimento ai valori monetari unitari.

Innanzitutto, la Figura 5.1 mette in evidenza la composizione percentuale del costo di lavorazione per l'insieme dei prodotti frutticoli lavorati dalle 8 imprese sulle quali sono state effettuate le rilevazioni.

Da essa - e dalla Tabella 5.1, la quale descrive l'incidenza percentuale delle voci di costo per la lavorazione di ogni singolo prodotto oggetto del nostro studio - si evince chiaramente come siano le “spese varie” a gravare maggiormente sul costo di lavorazione delle frutta.

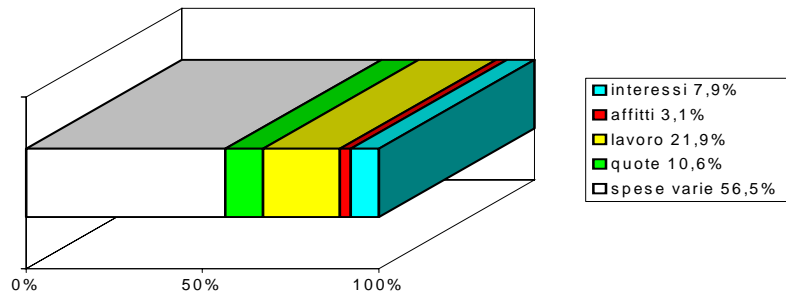
Figura 5.1 - Incidenza delle singole voci di costo di lavorazione della frutta nelle aziende oggetto di indagine (%).



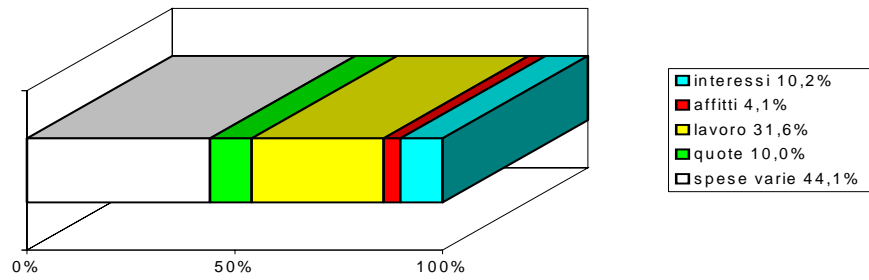
segue

seguito

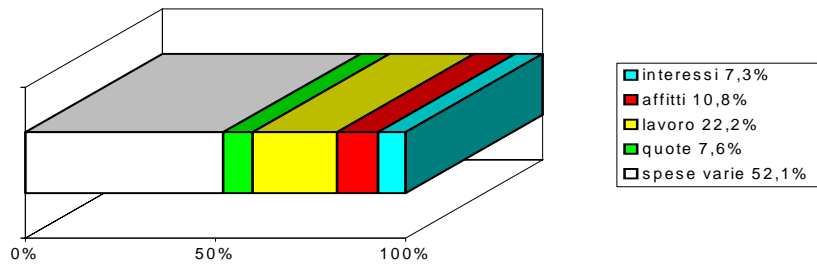
commerciante privato 4



cooperativa 1

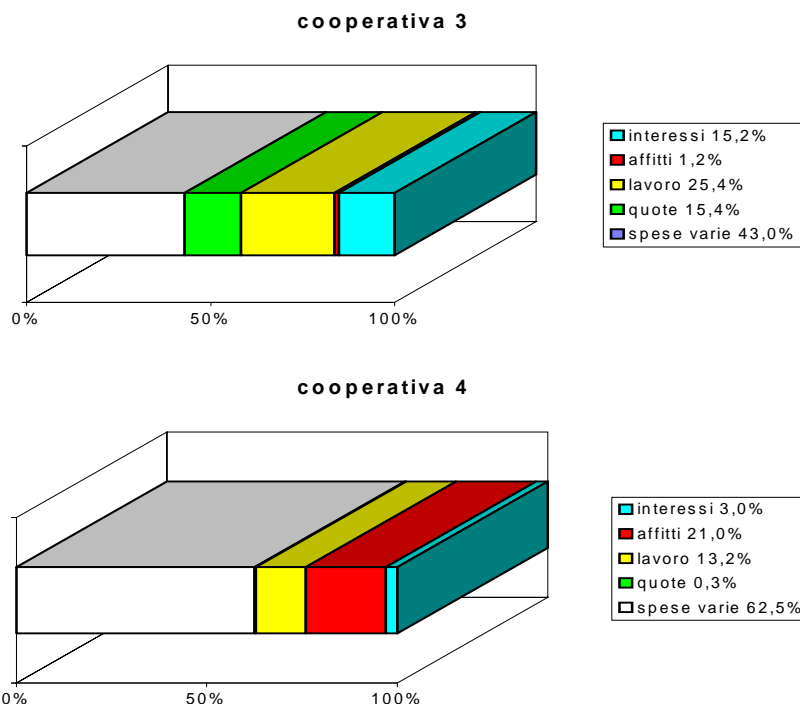


cooperativa 2



segue

seguito



Fonte: nostre elaborazioni

Tale voce di costo incide, infatti, in misura variabile tra il 24% circa ed il 62,5%, come è possibile notare dalla Tabella 5.1, a seconda del tipo di frutta, essendo, generalmente, più elevato nel caso dell'actinidia, delle pesche e delle nettarine. Come verrà meglio precisato in seguito, ciò dipende in larga misura dal maggiore impiego di imballaggi aventi costo elevato, nonché dalle spese, sempre relative alla fase di vendita, richieste per le mediazioni ed il trasporto, dato che, come evidenziato nel paragrafo 4.3, una grandissima parte di prodotto ha come destinazione i mercati esteri.

Quale unica, ma rilevante eccezione a quanto sopra detto, risulta essere l'azienda "commercianta privato 3", per la quale, rispetto alle spese varie, hanno maggiore influenza sul costo di lavorazione totale delle frutta in esame altre voci di costo quali le quote, il lavoro ed anche l'interesse sul capitale di esercizio.

Intendiamo sottolineare come l'azienda in esame risulti piuttosto "atipica" rispetto alle altre di cui ci stiamo occupando, private e cooperative. In particolare, il commerciante privato 3, oltre a trattare quantità assai modeste di pesche, nettarine e mele (mentre l'actinidia è del tutto esclusa dal novero dei prodotti oggetto di commercializzazione da parte di detta azienda), tende per lo più a non lavorare tali frutta, provvedendo a riven-

derle nel più breve tempo possibile utilizzando imballaggi “poveri”, quando non le stesse cassette nelle quali i fornitori consegnano la merce acquistata.

Tabella 5.1 - Composizione del costo di “lavorazione” dei vari tipi di frutta nelle aziende oggetto di indagine (%)

commerciante privato 1						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	42,3	16,4	23,9	1,4	16,0	100,0
mele rosse	42,3	16,4	23,9	1,4	16,0	100,0
mele	42,3	16,4	23,9	1,4	16,0	100,0
pesche bianche	29,0	14,7	40,4	1,2	14,6	100,0
pesche gialle	29,0	14,7	40,4	1,2	14,6	100,0
pesche	29,0	14,7	40,4	1,2	14,6	100,0
nettarine	29,0	14,7	40,4	1,2	14,6	100,0
actinidia	31,6	14,8	18,4	20,6	14,7	100,0

commerciante privato 2						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	24,8	16,8	34,8	7,0	16,6	100,0
mele rosse	24,4	16,9	35,0	7,1	16,7	100,0
mele	24,6	16,8	34,9	7,0	16,7	100,0
pesche bianche	53,3	13,1	17,7	2,4	13,6	100,0
pesche gialle	52,7	13,4	17,7	2,4	13,8	100,0
pesche	52,7	13,4	17,7	2,4	13,7	100,0
nettarine	52,7	13,4	17,7	2,4	13,8	100,0
actinidia	53,1	10,6	12,3	12,5	11,4	100,0

segue

seguito

commerciante privato 3						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	16,3	28,4	26,7	5,0	23,6	100,0
mele rosse	16,3	28,4	26,7	5,0	23,6	100,0
mele	16,3	28,4	26,7	5,0	23,6	100,0
pesche bianche	5,0	32,4	30,5	5,7	26,4	100,0
pesche gialle	5,0	32,4	30,5	5,7	26,4	100,0
pesche	5,0	32,4	30,5	5,7	26,4	100,0
nettarine	5,0	32,4	30,5	5,7	26,4	100,0
actinidia	-	-	-	-	-	-

commerciante privato 4						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	54,2	10,6	23,7	3,3	8,1	100,0
mele rosse	54,2	10,6	23,7	3,3	8,2	100,0
mele	54,2	10,6	23,7	3,3	8,1	100,0
pesche bianche	54,3	11,0	23,5	3,3	7,9	100,0
pesche gialle	54,4	11,0	23,4	3,3	7,9	100,0
pesche	54,4	11,0	23,4	3,3	7,9	100,0
nettarine	54,2	11,2	23,4	3,3	8,0	100,0
actinidia	56,4	9,2	17,5	9,7	7,2	100,0

cooperativa 1						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	24,6	9,8	37,8	17,6	10,2	100,0
mele rosse	24,5	9,8	37,9	17,5	10,2	100,0
mele	24,6	9,8	37,8	17,6	10,2	100,0
pesche bianche	45,5	8,7	26,4	10,4	8,9	100,0
pesche gialle	45,5	8,8	26,4	10,4	8,9	100,0
pesche	45,5	8,8	26,4	10,4	8,9	100,0
nettarine	45,5	8,7	26,4	10,4	8,9	100,0
actinidia	40,9	6,2	22,3	23,4	7,1	100,0

segue

seguito

cooperativa 2						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	-	-	-	-	-	-
mele rosse	-	-	-	-	-	-
mele	-	-	-	-	-	-
pesche bianche	55,1	9,1	22,8	4,8	8,2	100,0
pesche gialle	55,1	9,1	22,8	4,8	8,2	100,0
pesche	55,1	9,1	22,8	4,8	8,2	100,0
nettarine	55,0	9,2	22,8	4,8	8,2	100,0
actinidia	50,2	6,3	21,8	15,2	6,6	100,0

cooperativa 3						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	31,4	16,1	32,9	4,1	15,5	100,0
mele rosse	44,3	13,0	26,5	3,3	13,0	100,0
mele	34,5	15,4	31,4	3,9	14,9	100,0
pesche bianche	32,8	12,6	19,0	3,0	12,9	100,0
pesche gialle	46,0	17,5	21,2	4,3	16,9	100,0
pesche	42,9	16,4	20,8	4,0	16,0	100,0
nettarine	40,5	15,4	25,1	3,7	15,2	100,0
actinidia	55,4	12,0	17,4	3,1	12,2	100,0

cooperativa 4						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	prezzo d'uso degli immobili	interesse sul capitale di esercizio	totale
mele gialle	47,7	0,5	18,8	30,0	3,0	100,0
mele rosse	47,7	0,5	18,9	30,0	3,0	100,0
mele	47,7	0,5	18,9	30,0	3,0	100,0
pesche bianche	61,6	0,3	13,6	21,5	3,0	100,0
pesche gialle	61,6	0,3	13,6	21,5	3,0	100,0
pesche	61,6	0,3	13,6	21,5	3,0	100,0
nettarine	61,5	0,3	13,8	21,5	3,0	100,0
actinidia	66,8	0,3	11,7	18,2	3,0	100,0

Fonte: nostre elaborazioni

Va altresì sottolineato come il commerciante privato 3 si sia, in un certo senso, "specializzato" nella commercializzazione delle pere, rappresentanti circa la metà dell'intero prodotto venduto, per le quali riesce, a spuntare prezzi di vendita favorevoli quantunque il mercato di riferimento sia esclusivamente quello interno (cfr. paragrafo 4.3).

Altra voce di costo che incide, nella generalità dei casi, piuttosto pesantemente sul costo di trasformazione della frutta è quella relativa all'impiego di manodopera esterna, soprattutto avventizia, data la necessità di provvedere al ritiro, cernita e confezionamento della frutta in tempi assai rapidi, con punte stagionali di impiego del lavoro particolarmente intense per quanto concerne la commercializzazione delle pesche e delle nettarine.

Assai più variabili, invece, risultano i costi riferibili, secondo il modello di bilancio da noi seguito, alle quote di reintegrazione, manutenzione ed assicurazione per gli immobili, le macchine e le attrezzature, come pure il prezzo d'uso degli immobili, sia esso attribuibile ad affitti realmente pagati, come ad affitti "presunti per gli immobili in proprietà" (in questo caso al netto delle spese di spettanza del proprietario, perchè considerate a se stanti) ed, infine, agli interessi sul capitale di esercizio.

Come verrà meglio precisato in seguito, la diversa incidenza di tali voci sul costo complessivo di lavorazione non dipende tanto dal prodotto commercializzato, quanto dal tipo di azienda (cooperativa o commerciante privato), e, ancora, dalla diversa politica aziendale seguita, in minor o maggior misura mirata al ricorso agli affitti di macchine, celle frigorifere, etc. ovvero all'acquisto in proprio delle stesse, con conseguente aumento dei capitali immobilizzati.

Si vuole, infine, sottolineare come i costi di lavorazione da noi calcolati comprendano oneri (interessi, affitti presunti) che non compaiono nei bilanci delle cooperative né vengono percepiti come tali dagli imprenditori privati. Inoltre, si consideri che si è reso esplicito il costo del lavoro prestato dall'imprenditore e dai familiari per le aziende private, e che l'entità di altri elementi di spesa (quote di ammortamento), per i criteri di determinazione seguiti nel presente lavoro, risulta maggiore, nei casi da noi considerati, rispetto a quanto rilevabile nei bilanci contabili delle cooperative. Quanto osservato fa sì che i costi di lavorazione frutto delle nostre elaborazioni appaiano superiori a quelli considerati dalle imprese in esame.

Tutto ciò può, in parte, giustificare (cfr. paragrafo 5.3) perchè le differenze tra ricavi e costi unitari, risultino in molti casi, negative.

5.2 - Le componenti del costo di lavorazione della frutta

5.2.1 - Le spese varie

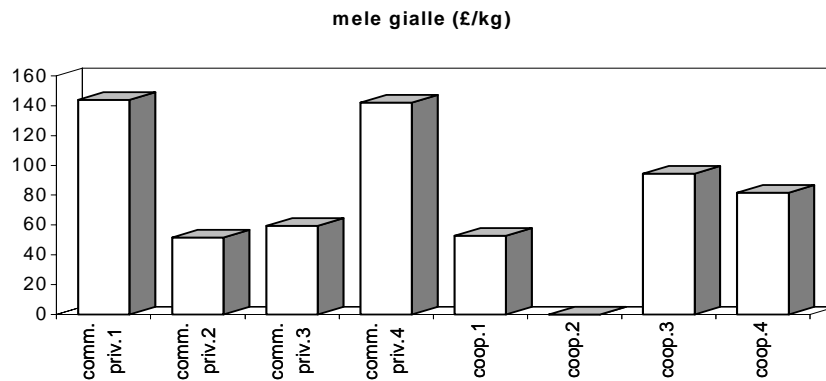
Le voci di costo definite "spese varie", che, come esposto nel paragrafo 3.3, sono state distinte, in fase di rilevazione e di elaborazione in "spese generali", "spese inerenti alla commercializzazione" e "spese inerenti alla conservazione" del prodotto, rappresentano, nella generalità dei casi, la parte più consistente del costo di trasformazione complessivo della frutta, tanto per le aziende cooperative quanto per i commercianti privati.

È facilmente desumibile da quanto esposto in Figura 5.1 come esista una notevole variabilità tra le aziende oggetto di indagine in relazione all'entità delle spese varie sostenute per le singole frutta in esame. Tuttavia, se si esclude, per le ragioni poc'anzi esposte, il commerciante privato 3, si evidenzia come tale voce di costo oscilli mediamente intorno al 40 - 60% della spesa totale di lavorazione.

In Figura 5.2 viene riportata l'entità delle voci di costo indicate come "spese varie", espresse in £/kg di frutta lavorata, per ogni singolo prodotto ed ogni singola azienda oggetto di indagine. È possibile notare come per le mele - non trattate dalla cooperativa 2 - detta voce di costo vari tra le 51,0 £/kg per il commerciante privato 2 e le 143,9 £/kg per il commerciante privato 2. Le pesche e le nettarine, escludendo il commerciante privato 3, il quale, come detto in precedenza, ne commercializza quantità pressoché irrilevanti, mostrano un campo di variazione più ristretto circa l'entità delle "spese varie", comprese tra le 110 £/kg nel caso del commerciante privato 1 e le circa 177 £/kg nel caso della cooperativa 1. Per quanto attiene, infine, l'actinidia, il valore più basso riguarda, ancora, il commerciante privato 1 (119,6 £/kg), mentre il valore più elevato si osserva per la cooperativa 1 (224,7 £/kg).

Una valutazione complessiva, risultante dalle rilevazioni effettuate, nonché dalle interviste ai testimoni privilegiati, ci consente di affermare che esiste una affinità, in termini di "spese varie" di lavorazione della frutta, tra cooperative e commercianti privati che trattano quantità analoghe, o comunque confrontabili, della stessa, e che seguono, come descritto nel paragrafo 4.3 simili canali di commercializzazione del prodotto oggetto di lavorazione.

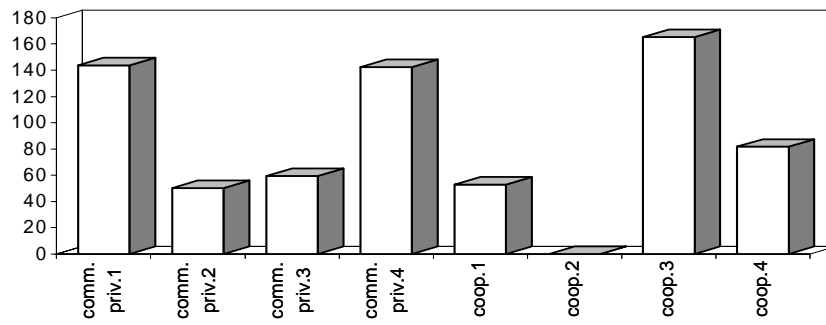
Figura 5.2 - Entità delle "spese varie" per tipo di frutta e per singola azienda oggetto di indagine (£/kg).



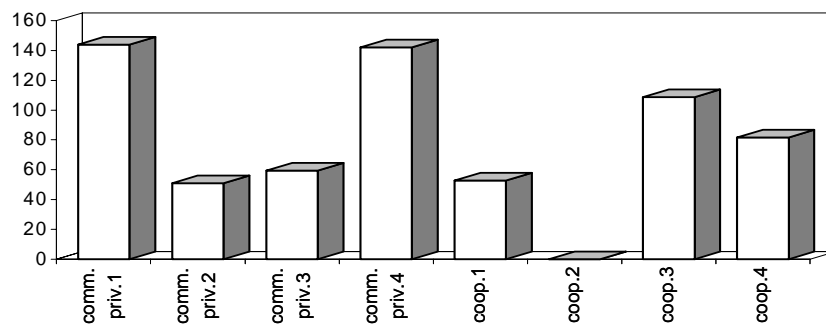
segue

seguito

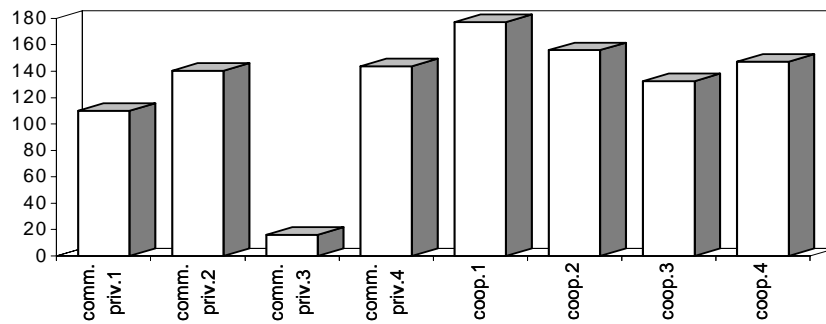
mele rosse (£/kg)



mele (£/kg)



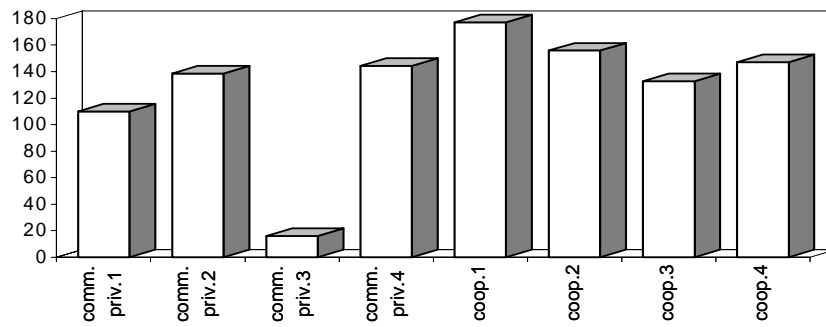
pesche bianche (£/kg)



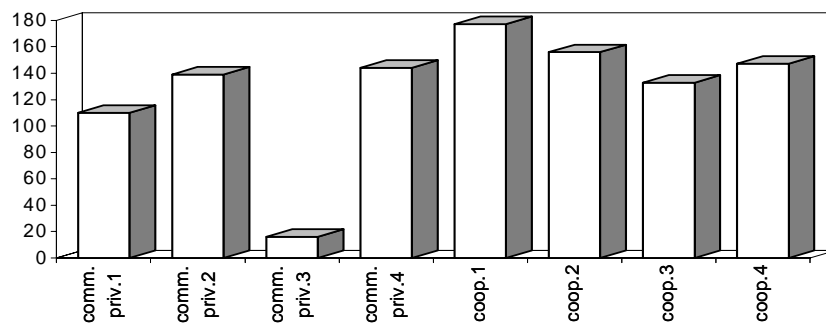
segue

seguito

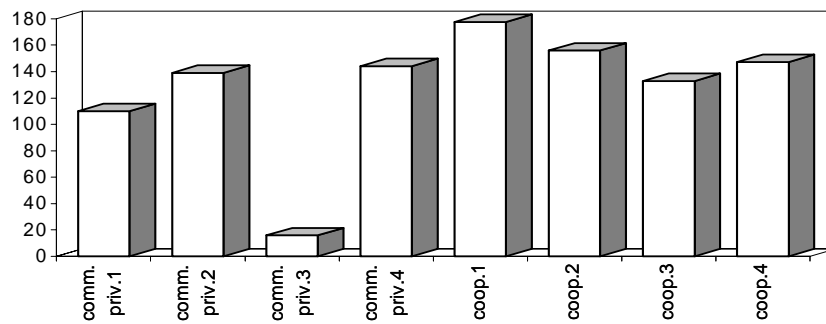
pesche gialle (£/kg)



pesche (£/kg)

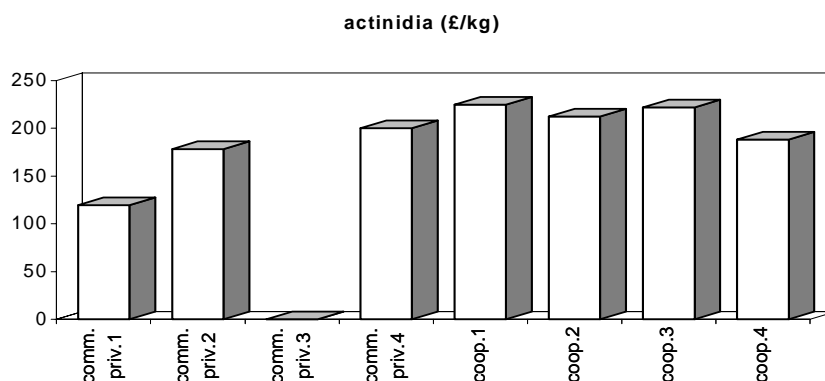


nettarine (£/kg)



segue

seguito



Fonte: nostre elaborazioni

Ciò equivale a dire che, per le aziende oggetto di indagine, è possibile intravedere una relazione diretta tra l'incidenza delle "spese varie" e le "dimensioni", in termini di quantità di frutta "lavorata" rispetto al costo totale di lavorazione¹.

È, inoltre, opportuno sottolineare, a conferma di quanto poc'anzi affermato, che tra i costi indicati come "spese varie" hanno assoluta prevalenza quelli legati alla commercializzazione dei prodotti: essi incidono, infatti, in misura variabile tra poco meno del 60% ed oltre il 90% del totale (Figura 5.3).

Tra le spese sostenute per la commercializzazione dei prodotti, particolarmente oneroso risulta l'approvvigionamento degli imballaggi. Dalla Tabella 5.2, la quale fornisce indicazioni quantitative dettagliate in merito, è possibile notare come tale voce di costo oscilli tra il 53,4% (commerciante privato 1) e l'85,7% (cooperativa 2) del costo totale di commercializzazione.

In particolare nel caso delle pesche e delle nettarine, nonché dell'actinidia, si tratta di materiali (cestini, plateau in cartone, etc.) assai costosi, indispensabili, del resto, quando il "packaging" viene effettuato per la vendita alla Grande Distribuzione Organizzata, e quando, come visto in paragrafo 4.3, il prodotto è diretto soprattutto all'estero.

¹ Confrontare, in proposito, la Figura 5.2 e la Tabella 4.1, relativa ai quantitativi delle frutta oggetto di conferimento e/o acquisto da parte delle aziende in esame.

Tabella 5.2 - Incidenza del costo degli imballaggi sul totale delle spese di commercializzazione dei prodotti (%).

azienda	costo imballaggi (000 lire)	costi totali sostenuti per la commercializzazione dei prodotti (000 lire)	incidenza del costo degli imballaggi sui costi totali di commercializzazione (%)
comm. privato 1	102.700	192.280	53,4
comm. privato 2	790.000	990.000	79,8
comm. privato 3	67.000	117.700	56,9
comm. privato 4	1.227.629	1.748.479	70,2
cooperativa 1	269.573	359.734	74,9
cooperativa 2	1.502.201	1.753.468	85,7
cooperativa 3	2.096.658	3.247.940	64,6
cooperativa 4	892.000	1.110.500	80,3

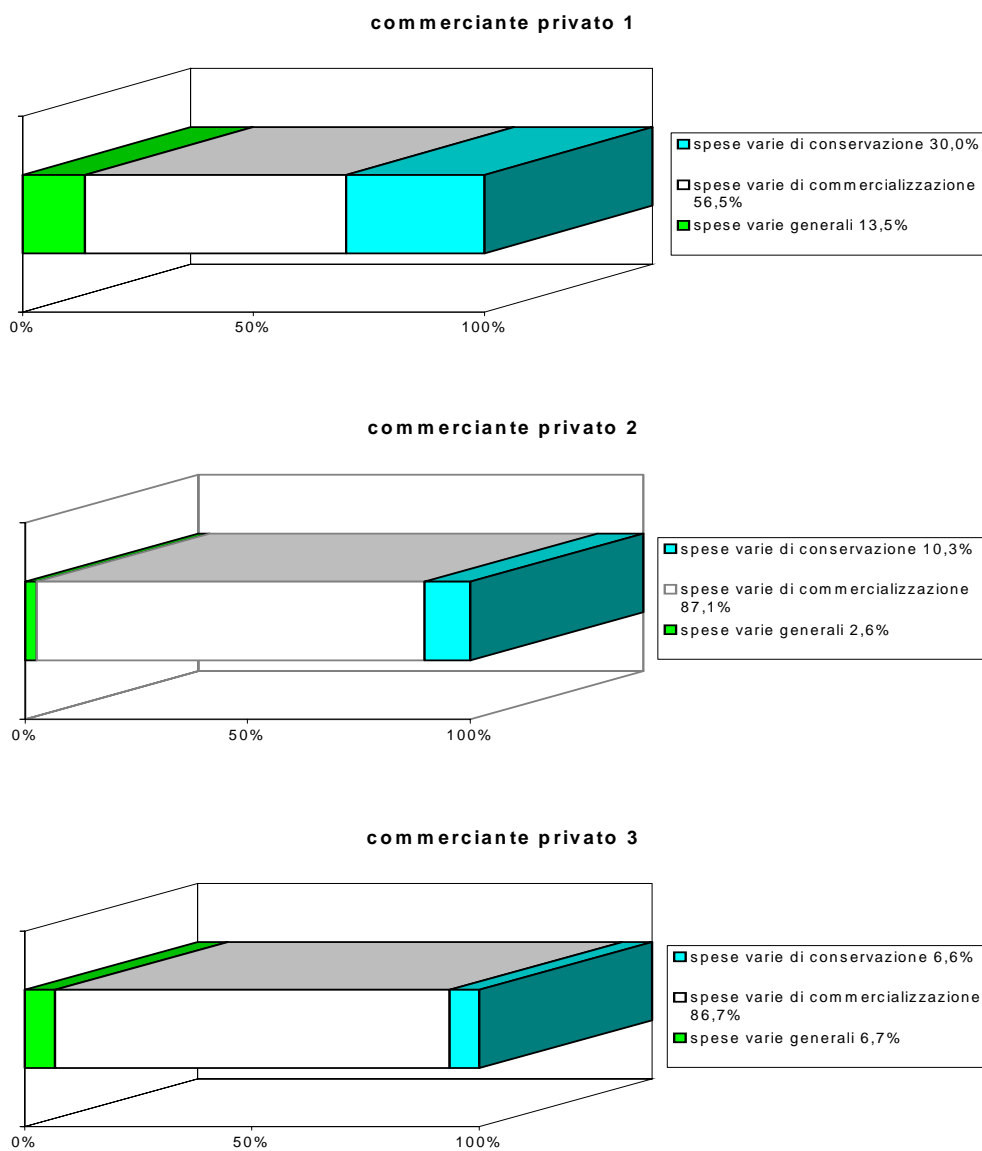
Fonte: nostre elaborazioni

Anche per quanto attiene alle mele, le talvolta sensibili differenze riscontrabili tra le "spese varie" sostenute dalle diverse aziende - da poco più di 50 £/kg a circa 140 £/kg (Figura 5.2) - vanno attribuite alle modalità di commercializzazione ed ai canali distributivi seguiti. Un rilevante peso hanno, infatti, come poc'anzi sottolineato, i costi sopportati per gli imballaggi, le mediazioni in fase di vendita ed i trasporti, nonché le spese imputabili alla conservazione frigorifera per periodi assai più prolungati rispetto a pesche e nettarine.

Nel caso particolare delle mele è necessario altresì sottolineare come l'annata commerciale 1992-1993, periodo al quale si riferisce la nostra indagine, sia stata caratterizzata da una sfavorevole situazione di mercato, che ha visto un vero e proprio crollo dei prezzi, rispetto a quelli dell'annata precedente, dovuto ad un surplus delle produzioni non solo piemontesi e nazionali in genere, ma registrato anche in altri Paesi europei, quali la Spagna e la Germania.

Ciò ha giustificato un notevole ricorso al conferimento all'AIMA da parte delle aziende cooperative (paragrafo 4.3), e, corrispondentemente, minori spese per la commercializzazione di questo prodotto.

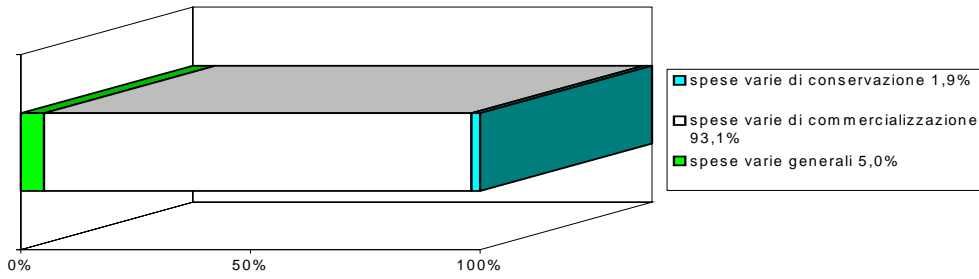
Figura 5.3 - Incidenza delle diverse voci di costo costituenti le "spese varie" sostenute per la lavorazione della frutta nelle aziende oggetto di indagine (%).



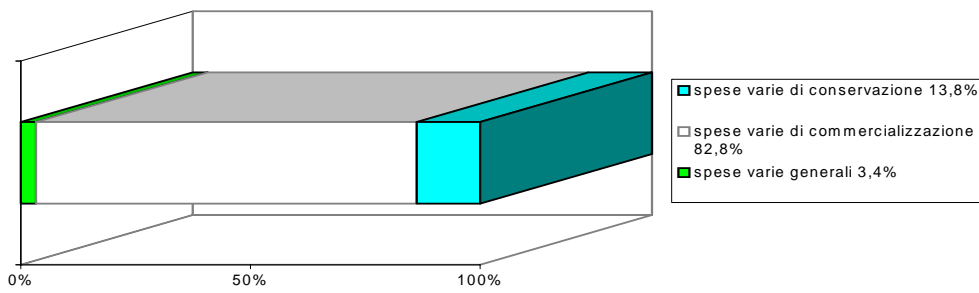
segue

seguito

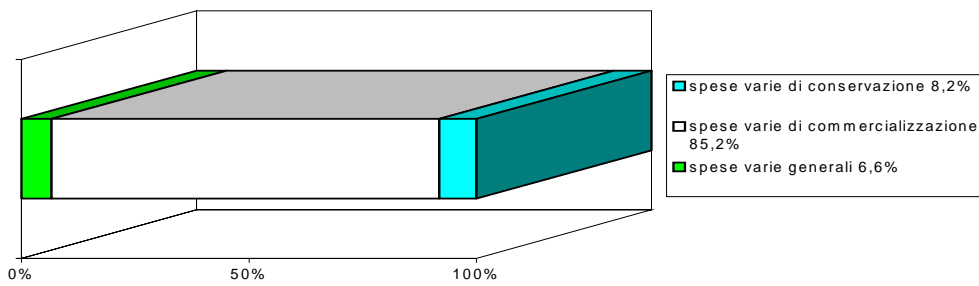
commerciante privato 4



cooperativa 1



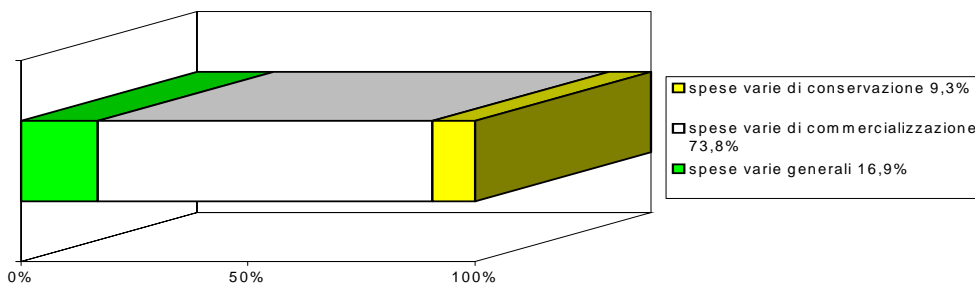
cooperativa 2



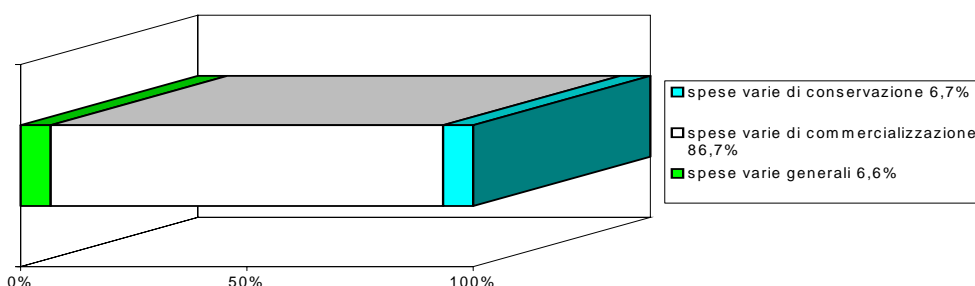
segue

seguito

cooperativa 3



cooperativa 4



Fonte: nostre elaborazioni

5.2.2 - Le quote

Dalle Tabelle presentate in Allegato B è possibile osservare una notevole diversità del peso delle quote (di reintegrazione, manutenzione ed assicurazione) sia tra le aziende (cooperative e commercianti privati), sia in merito alle diverse specie frutticole.

Generalmente - se si esclude un caso - presentano una modesta entità rispetto al costo complessivo di "lavorazione" della frutta; esse variano da poco meno di 1 £/kg nel caso della cooperativa 4 ad oltre 100 £/kg nel caso del commerciante privato 3.

A nostro giudizio, la spiegazione di un così ampio campo di variazione non deve essere ricercata a livello di singolo prodotto frutticolo, poichè è estremamente limitato l'uso di macchine e/o di attrezzature "specifiche". Ci si riferisce, piuttosto, al fatto che possono evidenziarsi due diversi "comportamenti": l'uno rivolto all'acquisizione di tutti - o quasi - i beni strumentali necessari all'attività di trasformazione della frutta conferita dai

soci oppure acquistata; l'altro, invece, all'affitto e/o al noleggio di immobili ed impianti o attrezzature, talché i costi derivanti dall'uso di tali beni compaiono sotto la voce "affitti" (paragrafo 3.3), consentendo una pressoché irrilevante incidenza nella voce "quote".

Un particolare esempio di quanto da ultimo descritto, è stato rilevato per la cooperativa 4, nel qual caso viene pagato un canone di affitto comprensivo dell'uso di *tutte* le strutture (fabbricati ed attrezzature, ad eccezione di una piccola macchina acquistata nel periodo al quale fa riferimento la nostra indagine, utilizzata per il "lavaggio" della frutta).

Allo stesso modo, come verrà meglio precisato nel paragrafo 5.2.4, è stata pure osservata la tendenza, da parte sia delle aziende cooperative sia dei commercianti privati, di ricorrere al noleggio presso terzi di attrezzature frigorifere ad atmosfera controllata, in special modo per la conservazione dell'actinidia, il cui periodo di immagazzinamento può protrarsi fino al mese di aprile - maggio.

5.2.3 - Il lavoro "esterno" e quello fornito dall'imprenditore e dai familiari

Come già osservato nei precedenti paragrafi inerenti alle spese varie ed alle quote, anche la spesa per il "lavoro" presenta grande variabilità, sia tra aziende che tra prodotti.

Il costo complessivo unitario del lavoro si colloca tra un minimo di 32,5 £/kg nel caso della cooperativa 4, ed un massimo di 104,8 £/kg per il commerciante privato 1 (Allegato B). In termini di incidenza percentuale sul costo totale di lavorazione (cfr. Figura 5.1), il campo di variazione risulta compreso tra il 13,2% (cooperativa 4) ed il 31,6% (cooperativa 1) per le imprese cooperative, e tra il 19,9% (commerciantе privato 2) ed il 29,9% (commerciantе privato 1) per le imprese private.

La Figura 5.4 mette in evidenza la composizione percentuale, per gli otto casi aziendali considerati, del costo del lavoro. In generale, il costo del "lavoro" include (capitolo 3) tre distinte componenti: la spesa per salari e stipendi ed i relativi oneri contributivi, sostenuta dalle imprese per la manodopera avventizia; i salari, gli stipendi e gli oneri contributivi per la manodopera fissa; la remunerazione (stimata) del lavoro prestato in azienda dallo stesso imprenditore e dai propri familiari. Nelle imprese private considerate, si ritrova sempre la voce di costo relativa alla remunerazione del lavoro familiare, mentre può essere assente la spesa per il lavoro prestato da lavoratori fissi o avventizi, come nel caso del commerciantе privato 3; nelle imprese cooperative, nelle quali è ovviamente assente la figura dell'imprenditore, il costo del lavoro risulta invece composto esclusivamente da stipendi e salari (più gli oneri contributivi), per lavoratori fissi od avventizi².

A breve commento dei dati, osserviamo che in tutte le situazioni è la manodopera avventizia ad assumere il maggior peso (per i commercianti privati, ad esclusione del 3, si passa dal 61% per il commerciantе 1 all'86,5% per il commerciantе 4; per le cooperative il dato oscilla tra il 48,2% della cooperativa 1 e l'81,9% della 4).

Per quanto riguarda l'incidenza del lavoro fisso sull'intero costo del lavoro e per le aziende nelle quali si ricorre a tale tipo di manodopera, notiamo che i valori percentuali

² Nel caso della cooperativa 1, che come precedentemente richiamato trattasi di impresa a carattere "familiare", il lavoro prestato in azienda dai soci in modo continuativo è stato reputato equivalente alle prestazioni di due salariati fissi.

risultano compresi tra il 3,6% per il commerciante privato 4 ed il 59,7% per il commerciante privato 3, che, tuttavia, non impiega stagionali. In questo ultimo caso, d'altronde, la remunerazione della manodopera familiare costituisce ben il 40,3% della spesa per il fattore lavoro, mentre tale valore scende al 9,9% per il commerciante privato 4.

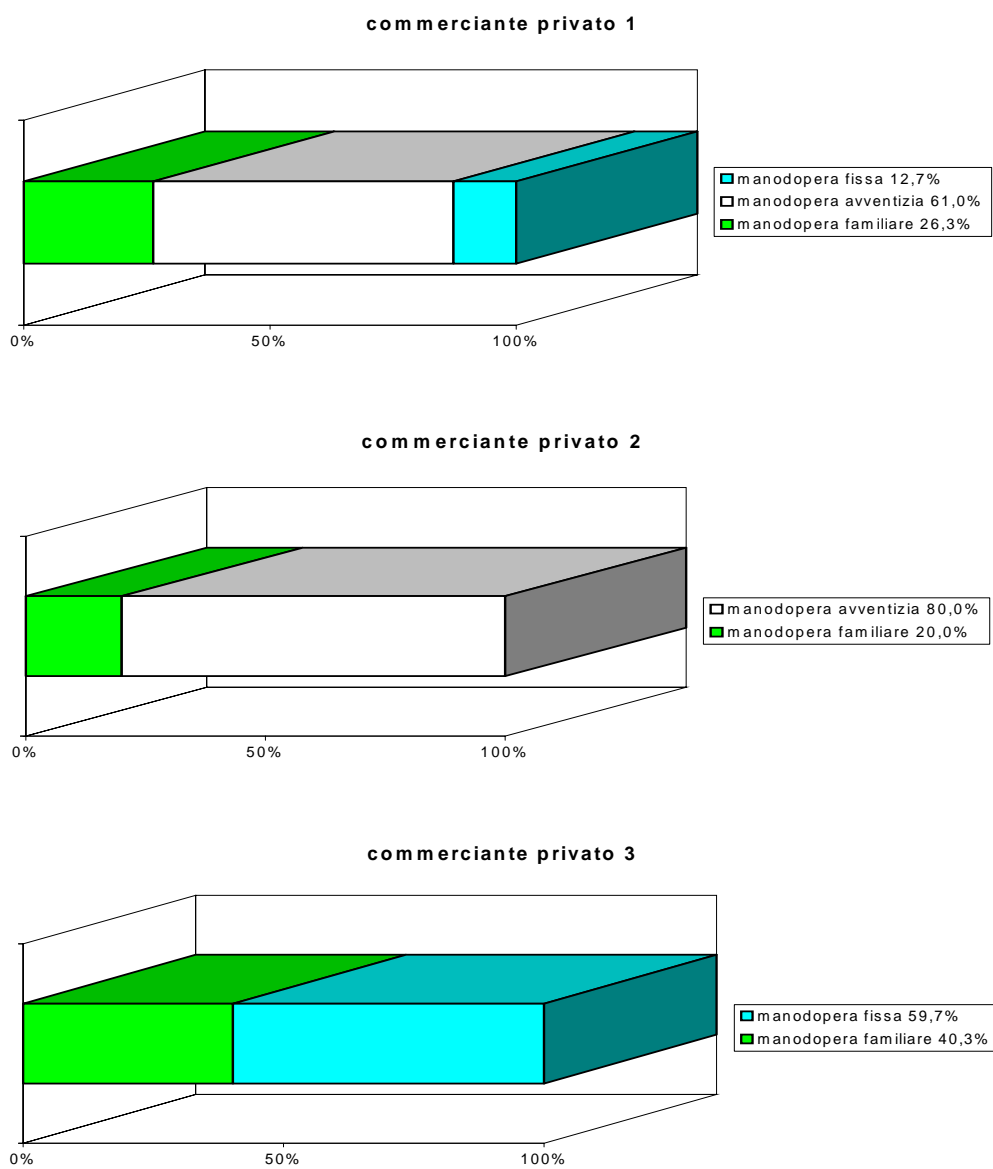
L'esame dei dati riferiti ai singoli prodotti evidenzia che il più basso costo del lavoro, pari a 32-33 £/kg, è sostenuto, per tutti prodotti, dalla cooperativa 4, mentre supera le 153 £/kg nel caso delle pesche e delle nettarine nella impresa privata 1. Anche come incidenza percentuale, il dato minimo si riscontra nella cooperativa 4 per l'actinidia - per tale prodotto il costo del lavoro costituisce appena l'11,7% del costo di lavorazione complessivo -, mentre il valore massimo (più del 40,0%) si rileva, sempre per le pesche e le nettarine, nell'azienda privata 1.

I dati relativi ai singoli prodotti (Figura 5.5) danno una ulteriore conferma della notevole differenziazione riscontrata nelle imprese oggetto di studio: nel caso delle mele il costo del lavoro risulta compreso tra le 32,5 £/kg (cooperativa 4) e le 97,9 £/kg (commerciantente privato 3); per le pesche si passa dalle 33 £/kg (cooperativa 4) ad oltre 156 £/kg; per le nettarine da 33 £/kg a più di 153 £/kg; per l'actinidia da 32,5 £/kg a 122,3 £/kg.

In generale, possiamo affermare che il fattore avente maggiore influenza sulla voce di spesa in esame, è legato al "grado di lavorazione dei prodotti"; ci si riferisce in particolare al tipo di imballaggio impiegato (cestini, plateau, etc.) ed ai conseguenti tempi di lavoro che, perlomeno in parte, dipendono dalla destinazione finale del prodotto (mercato estero od interno) e dal canale distributivo seguito (è noto che la G.D.O. richiede prodotti "più lavorati e "più" confezionati).

Dall'esame dei dati non risulta alcuna differenza sostanziale, con riferimento al costo del lavoro, tra imprese cooperative ed imprese private. Limitatamente ai casi oggetto di studio, infatti, non si è evidenziato nelle aziende private, com'è invece opinione generalmente diffusa, un miglior impiego del lavoro ed un conseguente minor costo unitario.

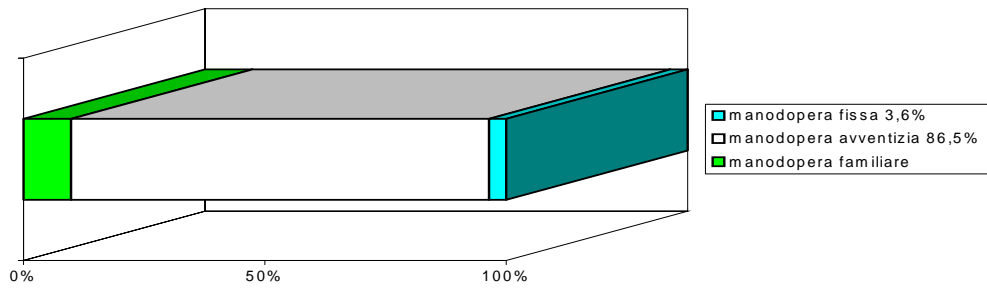
Figura 5.4 - Incidenza delle diverse componenti del costo del lavoro sostenuto dalle aziende oggetto di indagine (%).



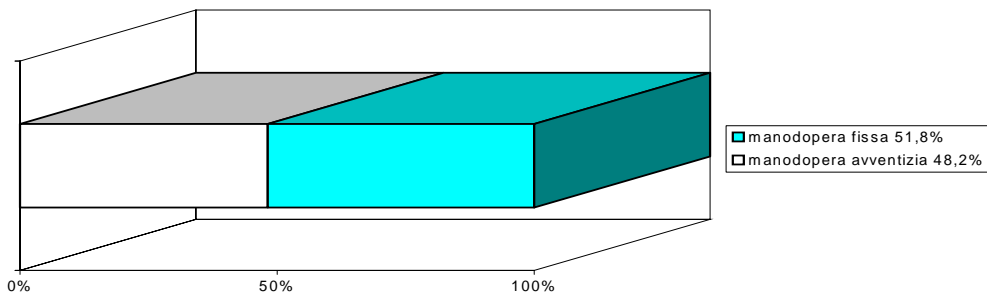
segue

seguito

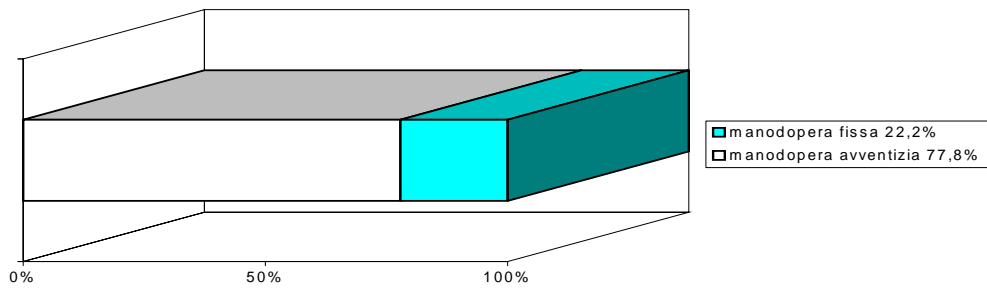
commerciante privato 4



cooperativa 1



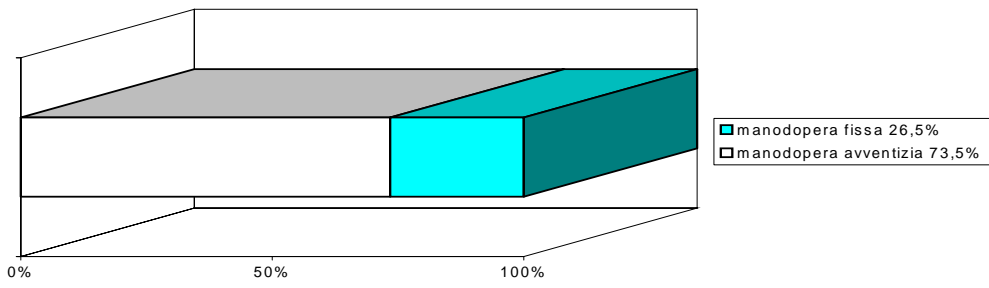
cooperativa 2



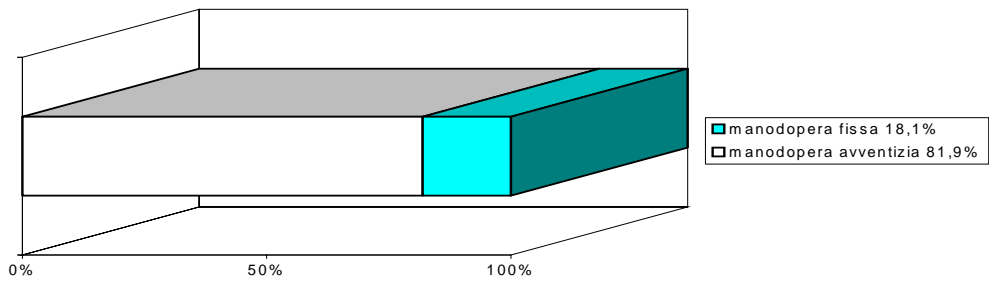
segue

seguito

cooperativa 3

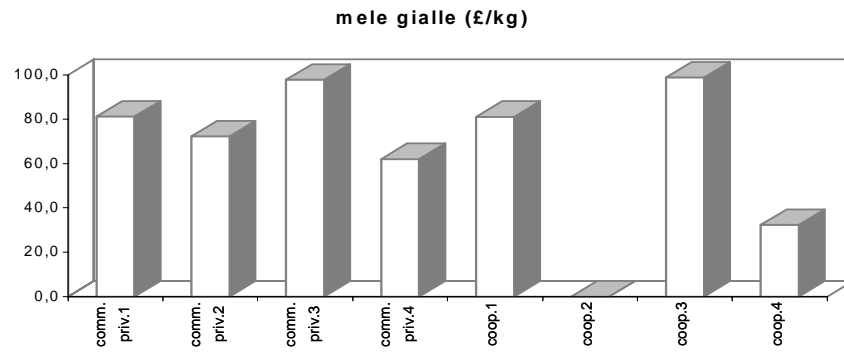


cooperativa 4



Fonte: nostre elaborazioni

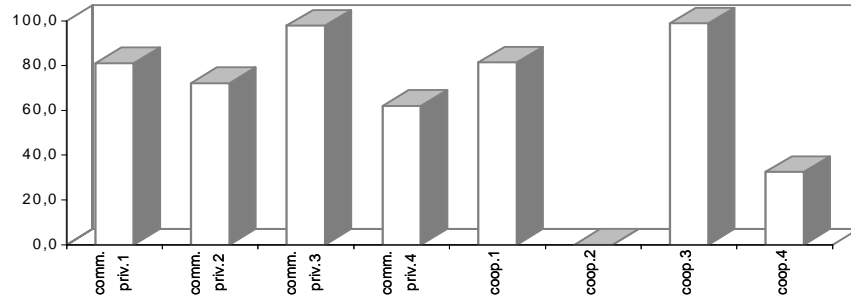
Figura 5.5 - Costo del lavoro¹ dei vari tipi di frutta nelle aziende oggetto di indagine (£/kg).



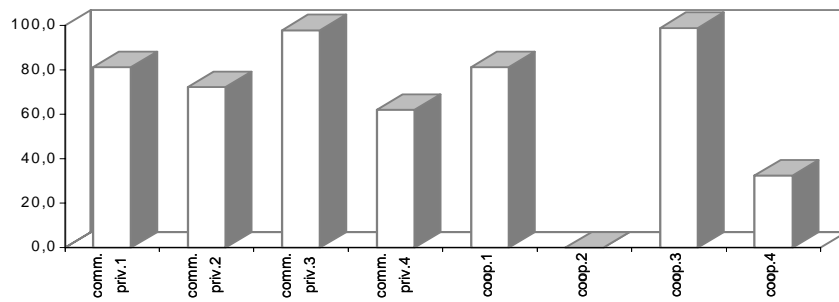
segue

seguito

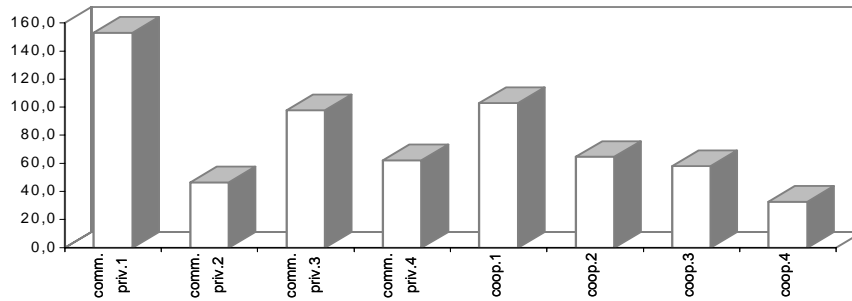
mele rosse (£/kg)



mele (£/kg)



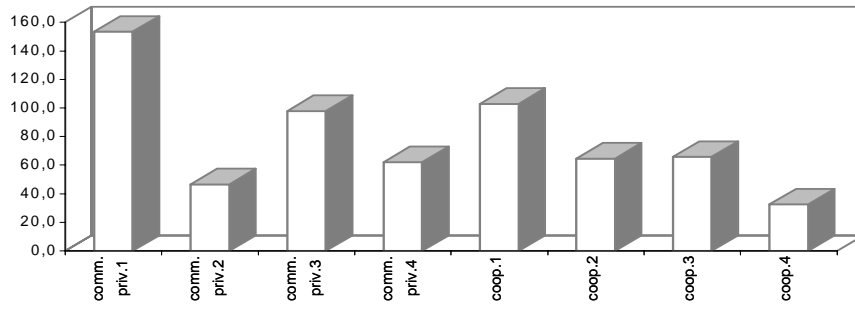
pesche bianche (£/kg)



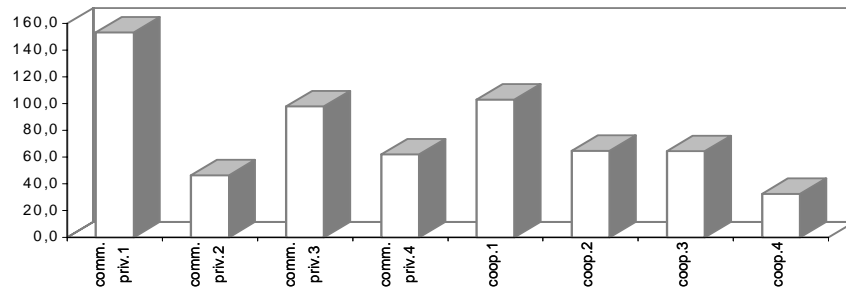
segue

seguito

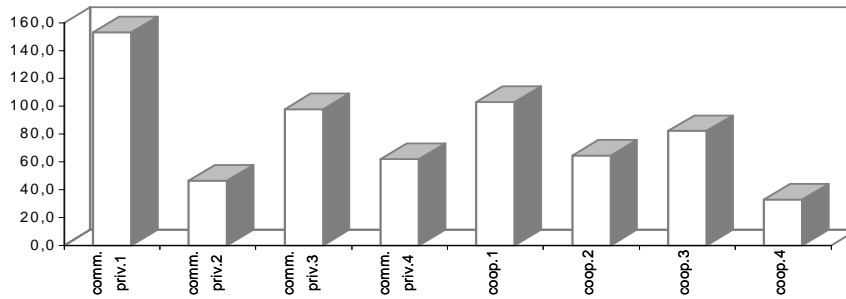
pesche gialle (£/kg)



pesche (£/kg)

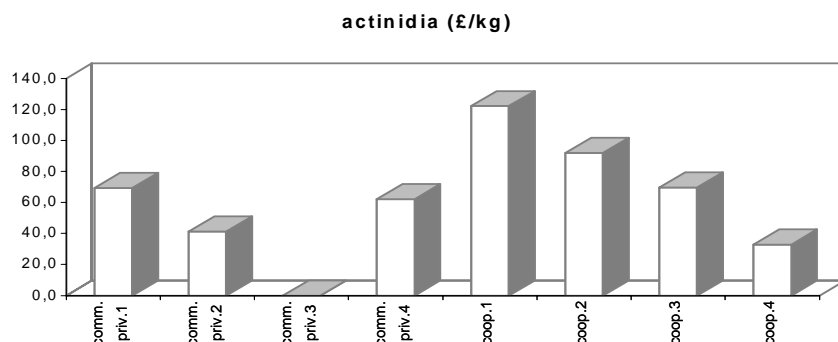


nettarine (£/kg)



segue

seguito



¹ manodopera fissa, manodopera avventizia e, per i commercianti privati, remunerazione stimata del lavoro dell'imprenditore e dei familiari.

Fonte: nostre elaborazioni

5.2.4 - Il prezzo d'uso degli immobili: gli affitti reali e gli affitti presunti

L'incidenza di questa voce sul costo globale di lavorazione risulta generalmente contenuta (vedi paragrafo 5.1).

Rispetto a detta situazione generale, fanno eccezione le cooperative 1 e 4. Queste imprese ricorrono in misura superiore rispetto alle altre, all'affitto presso terzi di immobili od impianti. In particolare, la cooperativa 4 - per la quale gli affitti costituiscono, dopo le spese varie, il costo di maggior entità (20,9% del costo globale di lavorazione, con un massimo del 30,0% per le mele) - affitta tutti gli immobili ed anche tutte le attrezzature e gli impianti per la lavorazione dei prodotti frutticoli. Nelle imprese private, il costo per affitti è generalmente più contenuto perché per la conservazione dei prodotti si ricorre in più larga misura a strutture aziendali (magazzini, celle frigorifere). In particolare, il commerciante privato 3 non ricorre ad affitti "esterni"; i commercianti privati 1 e 4 affittano presso terzi celle frigorifere solo per l'actinidia; il 2 affitta i locali per la conservazione delle mele e dell'actinidia.

Analizzando i dati relativi alle singole specie frutticole (Allegato B), si osserva che in cinque casi (commercianti privati 1, 2 e 4; cooperative 1 e 2) il prezzo d'uso degli immobili, in lire per chilogrammo, risulta maggiore per l'actinidia (con un massimo di oltre 128 £/kg nel caso dell'azienda privata 1). Tale situazione trova giustificazione nel fatto che, sovente, per la frigoconservazione di detto prodotto si ricorre a celle frigorifere ad atmosfera controllata, di proprietà di terzi, mentre per le altre frutta - i valori minimi, in genere, si rinvencono per le mele - si utilizzano in più larga misura locali per la conservazione di proprietà dell'impresa stessa o, in alternativa, magazzini e celle ad atmosfera non controllata, per le quali i canoni di locazione risultano minori.

5.2.5 - *Gli interessi sul capitale di esercizio*

Gli interessi sul capitale di esercizio includono, come ben noto, una parte relativa al capitale macchine - nelle aziende di lavorazione della frutta si tratta in prevalenza di macchine ad uso non specifico - ed una parte inerente al capitale di anticipazione.

Per le cooperative, gli interessi sul capitale di esercizio hanno una incidenza percentuale, sul costo di lavorazione aziendale complessivo, compresa tra il 3,0 (cooperativa 4) ed il 15,3% (cooperativa 3), mentre per le imprese private il campo di variazione è compreso tra il 7,9% (commerciante 4) ed il 23,1% (commerciante 3). Non a caso, i valori percentuali summenzionati risultano minori nella cooperativa 4 e presso il commerciante privato 4, che in più larga misura ricorrono ad affittare - nel primo caso, come si è detto più volte, in toto, nel secondo caso solo parzialmente - gli impianti per la lavorazione e/o la conservazione dei prodotti frutticoli. Questo elemento del costo risulta influenzato, in particolare, dalla dotazione di macchine ed impianti di proprietà dell'impresa. Gli interessi relativi al capitale anticipato costituiscono dal 6,4% (cooperativa 3) al 37,0% (cooperativa 2) della voce "interessi sul capitale di esercizio", per raggiungere il 95%, per i motivi anzidetti, nella cooperativa 4. I valori espressi in lire per chilogrammo (Allegato B), ribadendo quanto appena indicato, risultano minimi per la cooperativa 4 (da 5,1 kg per le mele ad 8,5 £/kg per l'actinidia), e massimi nella azienda privata 3 (da 86,4 £/kg per le mele a 84,9 £/kg per l'actinidia).

Si vuole infine far notare come per questa voce di spesa non risultino differenze sensibili, tra i diversi prodotti all'interno di ciascuna azienda, né in termini percentuali, né in termini di lire al chilogrammo.

A giustificazione di ciò si deve ricordare quanto detto nel capitolo 3 (Metodologia) relativamente alla ripartizione tra prodotti delle voci di spesa non specifiche. Gli interessi sul capitale macchine, data l'esigua presenza di impianti ad uso specifico, sono stati ripartiti tra i differenti prodotti in relazione al peso di ciascuna specie frutticola sul quantitativo globale di frutta trattata (paragrafo 3.3.2), ottenendo in tale modo un valore al chilogrammo identico per tutti i prodotti. Le differenze tra le diverse specie frutticole, riscontrabili in una stessa azienda, tra l'altro sempre contenute, sono perciò da imputare in prevalenza agli interessi relativi al capitale di anticipazione che, viceversa, include numerose voci di costo specifiche (attribuibili cioè ai singoli prodotti).

5.3 - I ricavi unitari ed i costi totali unitari

A conclusione dell'analisi svolta nei precedenti paragrafi, vogliamo esprimere alcune considerazioni in merito ai ricavi ed ai costi totali sostenuti dalle 8 aziende in esame. Si ricorda che i costi totali comprendono gli oneri di lavorazione della frutta (al netto delle imposte) e gli esborsi pagati per i conferimenti³ e/o gli acquisti dei prodotti oggetto di commercializzazione.

Come abbiamo già avuto modo di dire, le differenze maggiormente significative, pertinenti alle singole voci di costo, sono state riscontrate non tanto tra le aziende cooperative e le imprese private intese quali gruppi a sé stanti, quanto piuttosto tra le aziende, dell'una e dell'altra categoria, aventi dimensioni confrontabili in termini di quantità di frutta trattata, di canali di commercializzazione seguiti, etc., e, dunque, di costi sostenuti.

Tale fatto, si ricorderà, è risultato ben evidente nel caso della spesa per acquisto di materiali e servizi per la lavorazione, confezionamento e commercializzazione dei prodotti, impiego di manodopera, affitto di fabbricati, impianti ed attrezzature.

Uno sguardo d'insieme alle Tabelle 5.3 e 5.4 pone in risalto due situazioni che potremmo definire pressoché opposte, inerenti a tutti o quasi i prodotti frutticoli, e relative alla cooperativa 1 ed alla cooperativa 4. Nel primo caso, per nessun prodotto si realizza una differenza ricavi-costi positiva, mentre nel secondo caso, ad eccezione della perdita riscontrabile per l'actinidia, i costi unitari totali si presentano sempre inferiori ai ricavi corrispondenti. Un tale comportamento pare riconducibile, a nostro giudizio, non tanto a ricavi unitari molto inferiori rispetto alle altre imprese o a costi del conferimento particolarmente elevati, ma alla composizione del costo di lavorazione. Nel caso della cooperativa 4, che affitta totalmente strutture ed impianti, il costo di lavorazione risulta contenuto, poiché non gravato né di quote di reintegrazione, manutenzione e assicurazione, né di interessi sul capitale di esercizio. Per la cooperativa 1, al contrario, si può ipotizzare che siano proprio tali voci di costo (oltre gli affitti presunti), da noi calcolate ma non presenti nei bilanci contabili delle cooperative e, quindi, non palesi nel momento della definizione dei prezzi di liquidazione, a rendere per tutti i prodotti il differenziale ricavi-costi negativo⁴.

Intendiamo ora verificare, per ogni singolo prodotto frutticolo in esame, quali siano stati i margini, positivi o negativi, realizzati dalle imprese cooperative e private nell'anno commerciale 1992-1993, alla luce dei differenti prezzi medi di vendita (espressi in £/kg), che, come evidenziato nelle Tabelle 5.3 e 5.4, oscillano spesso tra valori assai lontani.

³ Ciò che qui si definisce costo di conferimento è, in realtà, il prezzo medio di liquidazione relativo ai vari prodotti in esame.

⁴ Per precisare meglio questa osservazione, si ricorda che la definizione del prezzo medio di liquidazione prevede che dai ricavi ottenuti dalla vendita di una specifica specie frutticola, o gruppo varietale, vengano sottratte due differenti categorie di costo: i costi specifici, attribuibili ad un prodotto in particolare, ed i costi generici, ripartiti in modo convenzionale tra i vari prodotti trattati dall'azienda. Tra le voci di costo prese in considerazione nei bilanci contabili, non sono incluse la remunerazione del capitale immobiliare (per l'azienda agraria è il capitale fondiario) e la remunerazione (interesse) del capitale di esercizio (macchine, attrezzi, prodotti di scorta, anticipazioni), a meno che tali voci non corrispondano ad esborsi effettivi.

Notiamo innanzitutto, nel caso delle mele, che tutte le aziende in esame presentano una differenza ricavi-costi negativo, ad eccezione della cooperativa 4 e del commerciante privato 1, per i quali il saldo è positivo (rispettivamente: +66,5 £/kg e +39,8 £/kg).

Si è già in precedenza accennato come la commercializzazione delle mele⁵ nell'anno a cui fa riferimento la nostra indagine abbia incontrato notevoli difficoltà a causa della abbondante offerta a livello nazionale e comunitario, che ha causato un basso livello dei prezzi di vendita del prodotto ed un notevole ricorso, da parte delle aziende cooperative, ai conferimenti all'AIMA.

Ciò giustifica, almeno in parte, i risultati economici negativi riscontrati, in particolare, per la cooperativa 3 (-141,2 £/kg), per i commercianti privati 4, 2 e 3 (rispettivamente: -86,2, -65,1 e -41,1 £/kg), nonché per la cooperativa 1 (-46,1 £/kg). Se in quest'ultimo caso il risultato negativo può essere spiegato con il particolarmente basso prezzo di vendita del prodotto (gran parte di esso è stato, infatti, conferito all'AIMA), per le altre aziende summenzionate all'esiguità dei ricavi unitari si accompagna un elevato costo di lavorazione (366,1 £/kg per l'azienda privata 1 e 315,2 £/kg per la cooperativa 3) e/o un altrettanto elevato prezzo di liquidazione dei conferimenti e di acquisto (296 £/kg, 260 £/kg e 216 £/kg, rispettivamente, per il commerciante privato 3, la cooperativa 3 ed il commerciante privato 4).

Viceversa, riteniamo possibile giustificare i - seppure esigui - margini positivi riscontrati per la cooperativa 4 e per l'azienda privata 1, rispettivamente, in virtù del basso valore del costo di lavorazione (171,5 £/kg), per i motivi summenzionati, nel primo caso, e dell'elevato prezzo di vendita (636 £/kg) nel secondo caso (giacché il commerciante privato 1 ha "piazzato" bene il proprio prodotto presso la G.D.O. in Piemonte e nelle regioni limitrofe).

Una situazione almeno in parte differente si constata per le pesche (Tabelle 5.3 e 5.4). In tal caso ben 5 delle 8 aziende esaminate mostrano avere margini positivi, quantunque variabili dalle circa 35 £/kg del commerciante privato 4 e della cooperativa 4, alle 107,8 £/kg, 119,9 £/kg e 134,6 £/kg rispettivamente, della cooperativa 2, dell'azienda privata 3 e dell'azienda privata 2.

Differenze ricavi-costi di segno opposto risultano, invece, per la cooperativa 1 (-116,7 £/kg), per la cooperativa 3 (-49,8 £/kg) e per il commerciante privato 1 (-19,2 £/kg). In quest'ultimo caso il risultato negativo va imputato, a nostro giudizio, ai costi di lavorazione e di acquisto del prodotto lavorato, mediamente maggiori rispetto alle altre aziende, e non al prezzo medio di vendita del prodotto che risulta tra i più elevati in assoluto.

Per quanto attiene alla cooperativa 1, notiamo che il prezzo mediamente spuntato per la vendita delle pesche risulta abbastanza elevato (688,0 £/kg), ma altrettanto alti sono i costi di lavorazione (389,7 £/kg) e, soprattutto, il prezzo di liquidazione del prodotto ai soci (415,0 £/kg). Trattandosi di una cooperativa definita precedentemente di tipo "familiare", riteniamo lecito ipotizzare che si sia intenzionalmente voluto liquidare i conferimenti ad un prezzo elevato, attuando una strategia di "compensazione" dei cattivi ri-

⁵ Le Tabelle 5.3 e 5.4 forniscono indicazioni specifiche circa la differenza ricavi-costi per le mele gialle e per le mele rosse. Non sempre, segnatamente per le mele rosse, al maggior esborso sostenuto per l'acquisto è corrisposto un più elevato prezzo di vendita.

sultati economici relativi alla campagna mele, premiando il conferimento delle pesche e - come si dirà tra breve - delle nettarine.

Considerazioni affatto diverse possono essere addotte al fine di giustificare i risultati negativi ottenuti dalla cooperativa 3: si tratta, in questo caso, di un prezzo medio di vendita delle pesche molto basso - relativo, in particolare, alle pesche gialle -, che risulta, addirittura, il più basso in assoluto rispetto a tutte le altre aziende oggetto della nostra indagine⁶.

Dalle Tabelle 5.3 e 5.4 si evince come le pesche bianche abbiano consentito migliori risultati rispetto alle gialle: eccezion fatta per la cooperativa 1, tutte le restanti aziende mostrano una differenza ricavi-costi positiva, quantunque variabile dalle circa 35 £/kg della cooperativa 4 e del commerciante privato 4 alle 148,9 £/kg del commerciante privato 3. È lecito, a nostro parere, collegare tali risultati al prezzo di vendita spuntato dalle pesche bianche - variabile tra circa 600 £/kg ed oltre 800 £/kg -, maggiore rispetto alle quotazioni rilevate dalle pesche gialle. L'incidenza percentuale delle prime rispetto al totale delle pesche lavorate, nella maggior parte dei casi, non è elevata, per cui l'influenza sui risultati economici aziendali è contenuta.

Una situazione assai simile a quella descritta per le pesche bianche si prospetta per le nettarine, prodotto per il quale si è registrata una relativa omogeneità per quanto concerne i prezzi di vendita: se si esclude la cooperativa 4, che ha venduto il prodotto mediamente a circa 600 £/kg, per tutte le altre aziende si sono raggiunte le 700 £/kg, sfiorando le 740 £/kg nel caso del commerciante privato 1 e della cooperativa 1.

Malgrado ciò, si rileva per quest'ultima un saldo negativo ricavi-costi (-66,2 £/kg), ascrivibile, come già nel caso delle pesche, all'elevata liquidazione dei conferimenti dei soci (415,0 £/kg).

Sulla base dei risultati scaturenti dall'analisi da noi condotta, pare che le nettarine abbiano riscontrato condizioni di mercato più favorevoli rispetto alle pesche, talché, a fronte di costi di lavorazione del tutto confrontabili, esse hanno consentito alle aziende in esame, come detto prima, un margine positivo.

L'ultimo prodotto frutticolo sul quale abbiamo centrato la nostra attenzione è l'actinidia, per il quale i risultati economici della commercializzazione da parte delle 8 aziende oggetto di indagine sono risultati abbastanza eterogenei.

Solamente 3 aziende, infatti, mostrano avere un divario ricavi-costi di segno positivo. Si tratta dei commercianti privati 2 e 4 e della cooperativa 3, per i quali tale differenza assume il valore, rispettivamente, di 224,3 £/kg, 195,4 £/kg e 61,6 £/kg; ciò deriva, a nostro giudizio, dal prezzo relativamente elevato - rispetto alle altre aziende - al quale è stato venduto il prodotto (rispettivamente, 810, 800 e 712 £/kg), ma anche dai prezzi contenuti di acquisto e/o di liquidazione⁷.

Nemmeno stupiscono, dunque, i risultati negativi ai quali sono andati incontro il commerciante privato 1 e la cooperativa 4. Per il primo il basso prezzo di vendita è da

⁶ A tale riguardo, si ricorda che questa cooperativa ha avviato al ritiro poco meno del 25% delle pesche (il 30% delle pesche gialle), il che ha diminuito l'entità del prezzo medio di vendita.

⁷ Si ricorda che gli elevati prezzi di vendita spuntati, perlomeno dai commercianti privati 2 e 4, sono da collegare ai canali commerciali seguiti (cfr. par. 4.3).

collegare alla non elevata qualità del prodotto trattato ed anche alle modalità di commercializzazione: ne è testimone il fatto che l'actinidia è stata venduta sfusa; anche la cooperativa 4, pur avendo fatto registrare il più basso costo di lavorazione in assoluto (282,1 £/kg), ha poi venduto il prodotto ad un prezzo medio assai contenuto.

Un poco sorprendente, invece, è la differenza ricavi-costi (-43,1 £/kg) risultante per la cooperativa 2, la quale ha venduto bene il prodotto, ma ha sostenuto costi di lavorazione che appaiono più elevati rispetto alle altre aziende in esame (423,1 £/kg), attribuibili in buona parte all'affitto delle celle frigorifere presso terzi, utilizzate per la conservazione del prodotto. A ciò si aggiunge un prezzo di liquidazione tutto sommato elevato (350,0 £/kg), se confrontato con quello di tutte le altre aziende cooperative cui si è accennato in precedenza, nonché al prezzo di acquisto pagato dalle imprese private.

Le medesime considerazioni, infine, addotte per le pesche e per le nettarine, danno ragione della consistente perdita (-347,9 £/kg) osservabile per la cooperativa 1 in relazione all'actinidia da essa commercializzata. È, infatti, oltremodo evidente che il prezzo al quale è stato liquidato il prodotto (593,0 £/kg) risulta circa doppio rispetto al prezzo pagato ai soci dalle altre cooperative, nonché al prezzo di acquisto dei commercianti privati. Tale fatto, oltre a quanto osservato all'inizio del paragrafo, non può che essere giustificato dalla volontà di remunerare a livelli elevati il conferimento da parte dei soci, prescindendo dall'effettiva entità degli oneri sostenuti per la lavorazione del prodotto e dal possibile prezzo di vendita dello stesso.

Tabella 5.3 - Riepilogo ricavi e costi unitari per singola azienda commerciale privata e per singolo prodotto oggetto di indagine (£/kg)

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
mele gialle				
ricavi	618,0	290,0	587,0	320,0
a) costo dei prodotti acquistati	250,0	170,0	280,0	180,0
b) costo di "lavorazione"	340,4	207,7	366,1	262,2
costo totale a) + b)	590,4	377,7	646,1	442,2
differenza ricavi - costi	+ 27,6	- 87,7	- 59,1	-122,2

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
mele rosse				
ricavi	700,0	410,0	621,0	500,0
a) costo dei prodotti acquistati	280,0	240,0	320,0	270,0
b) costo di "lavorazione"	339,9	206,3	366,1	262,5
costo totale a) + b)	619,9	446,3	686,1	532,5
differenza ricavi - costi	+ 80,1	- 36,3	- 65,1	- 32,5

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
mele				
ricavi	636,0	343,0	621,0	392,0
a) costo dei prodotti acquistati	256,0	201,0	296,0	216,0
b) costo di "lavorazione"	340,2	207,1	366,1	262,2
costo totale a) + b)	596,2	408,1	662,1	478,2
differenza ricavi - costi	+ 39,8	- 65,1	- 41,1	- 86,2

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
pesche bianche				
ricavi	830,0	654,0	790,0	620,0
a) costo dei prodotti acquistati	445,0	280,0	320,0	320,0
b) costo di "lavorazione"	379,0	263,4	321,1	264,9
costo totale a) + b)	824,0	543,4	641,1	584,9
differenza ricavi - costi	+ 6,0	+ 110,6	+ 148,9	+ 35,1

segue

seguito

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
pesche gialle				
ricavi	670,0	700,0	708,0	600,0
a) costo dei prodotti acquistati	325,0	300,0	286,0	300,0
b) costo di "lavorazione"	379,3	263,4	321,1	265,5
costo totale a) + b)	704,3	563,4	607,1	565,5
differenza ricavi - costi	- 34,3	+ 136,6	+ 100,9	+ 34,5

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
pesche				
ricavi	728,0	696,0	741,0	607,0
a) costo dei prodotti acquistati	368,0	298,0	300,0	307,0
b) costo di "lavorazione"	379,2	263,4	321,1	265,3
costo totale a) + b)	747,2	561,4	621,1	572,3
differenza ricavi - costi	- 19,2	+ 134,6	+ 119,9	+ 34,7

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
nettarine				
ricavi	737,0	718,0	715,0	745,0
a) costo dei prodotti acquistati	320,0	350,0	401,0	345,0
b) costo di "lavorazione"	379,0	263,4	321,1	265,9
costo totale a) + b)	699,0	613,4	722,1	610,9
differenza ricavi - costi	+ 38,0	+ 104,6	- 7,1	+ 134,1

	comm. priv. 1	comm. priv. 2	comm. priv. 3	comm. priv. 4
actinidia				
ricavi	590,0	810,0	-	800,0
a) costo dei prodotti acquistati	270,0	250,0	-	250,0
b) costo di "lavorazione"	378,7	335,7	-	354,6
costo totale a) + b)	648,7	585,7	-	604,6
differenza ricavi - costi	- 58,7	+ 224,3	-	+ 195,4

Fonte: nostre elaborazioni

Tabella 5.4 - Riepilogo ricavi e costi unitari per singola azienda cooperativa e per singolo prodotto oggetto di indagine (£/kg)

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
mele gialle				
ricavi	280,0	-	380,0	523,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	111,0	-	250,0	285,0
b) costo di "lavorazione"	214,8	-	300,7	171,4
costo totale a) + b)	325,8	-	550,7	456,4
differenza ricavi - costi	- 45,8	-	- 170,7	+ 66,6

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
mele rosse				
ricavi	280,0	-	650,0	523,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	111,0	-	300,0	285,0
b) costo di "lavorazione"	215,1	-	373,6	171,6
costo totale a) + b)	326,1	-	673,6	456,6
differenza ricavi - costi	- 46,1	-	- 23,6	+ 66,4

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
mele				
ricavi	280,0	-	434,0	523,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	111,0	-	260,0	285,0
b) costo di "lavorazione"	214,6	-	315,2	171,5
costo totale a) + b)	325,6	-	575,2	456,5
differenza ricavi - costi	- 45,6	-	- 141,2	+ 66,5

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
pesche bianche				
ricavi	660,0	700,0	700,0	602,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	415,0	330,0	312,0	328,0
b) costo di "lavorazione"	389,9	282,8	305,7	239,0
costo totale a) + b)	804,9	612,8	617,7	567,0
differenza ricavi - costi	- 144,9	+ 87,2	+ 82,3	+ 35,0

segue

seguito

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
pesche gialle				
ricavi	725,0	700,0	550,0	602,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	415,0	300,0	312,0	328,0
b) costo di "lavorazione"	389,5	282,8	310,7	239,0
costo totale a) + b)	804,5	582,8	622,7	567,0
differenza ricavi - costi	- 79,5	+ 117,2	- 72,7	+ 35,0

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
pesche				
ricavi	688,0	700,0	572,0	602,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	415,0	310,0	312,0	328,0
b) costo di "lavorazione"	389,7	282,2	309,8	239,0
costo totale a) + b)	804,7	592,2	621,8	567,0
differenza ricavi - costi	- 116,7	+ 107,8	- 49,8	+ 35,0

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
nettarine				
ricavi	739,0	700,0	714,0	602,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	415,0	323,0	325,0	328,0
b) costo di "lavorazione"	390,2	283,4	328,3	239,5
costo totale a) + b)	805,2	606,4	653,3	567,5
differenza ricavi - costi	- 66,2	+ 93,6	+ 60,7	+34,5

	coop. 1	coop. 2	coop. 3	coop. 4
actinidia				
ricavi	794,0	730,0	712,0	551,0
a) costo dei conferimenti e/o acquisti	593,0	350,0	250,0	300,0
b) costo di "lavorazione"	548,9	423,1	400,4	282,1
costo totale a) + b)	1.141,9	773,1	650,4	582,1
differenza ricavi - costi	- 347,9	- 43,1	+ 61,6	- 31,1

Fonte: nostre elaborazioni

6 - SINTESI E CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

La ricerca di cui si propongono i risultati ha avuto quale obiettivo quello di definire, nella loro entità globale e nella loro composizione, i "costi di lavorazione" dei principali prodotti frutticoli ottenuti in Piemonte, sia in imprese private che in società cooperative operanti nella provincia di Cuneo, l'area a maggior vocazione frutticola della regione. In particolare, sono stati determinati i costi di lavorazione di: mele, suddivise in mele gialle e mele rosse; pesche, suddivise in pesche a pasta bianca e pesche a pasta gialla; nettarine; actinidia.

Con la definizione "costo di lavorazione" si deve intendere l'insieme delle spese sostenute per ottenere frutti con caratteristiche adeguate alla commercializzazione. Metodologicamente, perciò, lo schema seguito ha fatto riferimento alla definizione di prezzo di trasformazione, anche se, essendo il lavoro concentrato sui costi, si è dato maggior risalto alla "parte passiva" del bilancio che conduce al calcolo di tale prezzo, pur non trascurando la rilevazione dell'attivo, dato dai ricavi delle vendite dei prodotti in esame.

Lo studio ha preso l'avvio dalla descrizione, sintetica, della frutticoltura del cuneese e, soprattutto, del ruolo svolto dai principali operatori commerciali di tale area, cooperative e grossisti privati. A tale proposito, è stata notata la presenza di cooperative "a gestione familiare", i cui soci, spesso legati da vincoli di parentela, "affittano" alla cooperativa stessa immobili, impianti e attrezzature e forniscono buona parte del lavoro, talché il carattere cooperativistico dell'impresa appare essenzialmente finalizzato a sfruttare i benefici di carattere fiscale ad esso connessi. Anche fra i commercianti privati sono diffuse imprese che abbiamo definito "a gestione familiare", vale a dire frutticoltori di medio-grandi dimensioni i quali, commercializzando autonomamente la propria produzione, acquisiscono, oltre all'utile derivante dalla medesima, anche i margini di profitto relativi alle prime fasi della distribuzione.

Si è passati, poi, alla illustrazione dei principali caratteri strutturali (dotazione di impianti e strutture, manodopera impiegata, fissa ed avventizia, etc.) delle imprese e di quelle che potremmo definire "caratteristiche commerciali" delle stesse (aree di approvvigionamento della materia prima, aree di destinazione dei prodotti lavorati; modalità di acquisizione delle frutta (direttamente o tramite intermediari); tipo di confezionamento dei prodotti, etc.).

A conclusione del lavoro si sono analizzati, in primo luogo, i costi di lavorazione complessivamente rilevati per ciascuna azienda, nonché l'incidenza percentuale delle singole voci di costo che li compongono; in secondo luogo, ogni elemento di costo (spese varie, quote, costo del lavoro - dipendente o dell'imprenditore e dei propri familiari -, interessi sul capitale di esercizio, affitti effettivi ed affitti "presunti") viene analizzato separatamente, cercando, fin dove possibile, di mettere in evidenza le eventuali differenze, o le analogie, esistenti per i due tipi di impresa oggetto di indagine.

I costi di lavorazione che, in generale, si presentano estremamente differenziati tra le aziende e tra i prodotti nell'ambito di una stessa azienda, risultano influenzati soprattutto da due voci: le spese varie ed il costo del lavoro (dipendente e familiare), soprattutto nella sua componente "lavoro avventizio".

Le spese varie risultano particolarmente elevate in quelle situazioni ove il confezionamento dei prodotti prevede il ricorso a diversi imballaggi, essendo proprio questi ultimi a costituirne la porzione maggiore.

Il costo della manodopera, anch'esso assai variabile, sia in valore assoluto (£/kg), sia come incidenza percentuale, non sembra dipendere dal tipo di impresa, privata o cooperativa, quanto dai maggiori o minori tempi di lavoro legati alla fase di confezionamento. È evidente che per prodotti confezionati in cestini, padelle e simili si sopporteranno oneri superiori a quelli derivanti dalla commercializzazione delle frutta in casse o sfusi.

Le altre voci di costo (quote, affitti, interessi sul capitale di esercizio), si presentano - soprattutto in termini di incidenza percentuale sul costo di lavorazione complessivo - più differenziate, in dipendenza del tipo di gestione aziendale messa in atto per quanto concerne l'acquisizione in proprietà o il ricorso all'affitto di locali e strutture in genere, di macchinari ed impianti (in particolare delle celle frigorifere per la conservazione dei prodotti).

Si sono infine posti a confronto i ricavi unitari (prezzi unitari di vendita) dei diversi prodotti con il relativo costo totale unitario, ottenuto sommando al costo di lavorazione il costo di acquisto delle frutta o, nel caso delle cooperative, il prezzo di liquidazione dei conferimenti ai soci. In molti casi la differenza ricavi/costi è risultata negativa. Se ciò può essere ricondotto per le mele ad una difficile situazione che ha caratterizzato l'annata presa in considerazione, attribuibile ad un eccesso di produzione, per le altre frutta le motivazioni sono da cercarsi, in alcuni casi, nelle caratteristiche qualitative dei prodotti che non hanno permesso di spuntare prezzi sufficientemente remunerativi e, in altri casi, negli elevati costi di lavorazione.

A tale riguardo, secondo la metodologia da noi seguita, il costo di lavorazione include voci - interessi, affitti "presunti" - non presenti in bilanci di tipo contabile se non corrispondenti a spese effettivamente sostenute e perciò non considerate dalle cooperative allorché si determinano i prezzi di liquidazione. Per i commercianti privati, sempre con riferimento a tali elementi di spesa e ad altri (lavoro fornito dall'imprenditore e dai suoi familiari), si può ipotizzare o che essi non considerino tali costi o - cosa più probabile - che reputino sufficiente, per i fattori da essi stessi forniti, un livello di remunerazione minore rispetto a quanto stimato in questa sede.

Pare anche opportuno ricordare che, nello stimare il valore del capitale immobiliare e del capitale macchine, si è fatto riferimento al "valore a nuovo" (a prezzi correnti), procedura non seguita in contabilità. Infatti, i valori capitali dai quali si è partiti per calcolare le quote di reintegrazione, nonché gli stessi interessi sul capitale di esercizio, sono risultati - è stata compiuta a questo proposito una verifica dei bilanci delle imprese cooperative, gli unici consultabili, e si è provveduto ad assumere informazioni verbali presso i privati - sensibilmente superiori rispetto ai valori iscritti nei bilanci contabili. Ne consegue che le quote di reintegrazione di immobili ed impianti, nonché gli interessi sul capitale di esercizio hanno assunto - rispetto alla valutazione espressa per tali elementi di spesa nelle cooperative e probabilmente anche nelle imprese private - un'entità superiore.

Queste ultime considerazioni vogliono sottolineare le difficoltà che si incontrano ogni qualvolta ci si imbatte nell'argomento costi e nella loro quantificazione, poiché molti elementi che li costituiscono, non direttamente rilevabili - vedi la remunerazione del la-

vorò familiare e dell'imprenditore, la reintegrazione dei capitali direttamente investiti, etc. - sono frutto di stime. In fase di lettura dei risultati è quindi necessario tenere ben presenti i criteri seguiti per la loro determinazione, al fine di evitare possibili errori di interpretazione.

ALLEGATO A

QUESTIONARIO UTILIZZATO PER LA RILEVAZIONE DEI DATI

ALLEGATO B

**COSTI DI LAVORAZIONE DELLA FRUTTA PER SINGOLO
PRODOTTO ED AZIENDA (£/kg)**

commerciante privato 1						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	144,0	55,9	81,3	4,6	54,6	340,4
mele rosse	143,7	55,9	81,2	4,6	54,5	339,9
mele	143,9	55,9	81,3	4,6	54,5	340,2
pesche bianche	109,9	55,9	153,2	4,6	55,4	379,0
pesche gialle	110,0	55,9	153,4	4,6	55,4	379,3
pesche	110,0	55,9	153,3	4,6	55,4	379,2
nettarine	109,9	55,9	153,2	4,6	55,4	379,0
actinidia	119,6	55,9	69,5	78,2	55,5	378,7
altro	136,0	55,9	70,0	4,6	54,0	320,5
Totale	130,1	55,9	104,8	9,2	54,8	354,8

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

commerciante privato 2						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	51,5	34,8	72,3	14,6	34,5	207,7
mele rosse	50,3	34,8	72,2	14,6	34,4	206,3
mele	51,0	34,8	72,2	14,6	34,5	207,1
pesche bianche	140,3	34,5	46,5	6,3	35,8	263,4
pesche gialle	138,8	35,4	46,6	6,3	36,3	263,4
pesche	138,9	35,4	46,6	6,3	36,2	263,4
nettarine	138,8	35,4	46,6	6,3	36,3	263,4
actinidia	178,2	35,7	41,4	42,0	38,4	335,7
altro	40,2	35,0	47,3	6,3	33,6	162,4
Totale	118,4	35,3	50,0	18,3	36,1	258,1

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

segue

seguito

commerciante privato 3						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	59,5	104,0	97,9	18,3	86,4	366,1
mele rosse	59,5	104,0	97,9	18,3	86,4	366,1
mele	59,5	104,0	97,9	18,3	86,4	366,1
pesche bianche	16,0	104,0	97,9	18,3	84,9	321,1
pesche gialle	16,0	104,0	97,9	18,3	84,9	321,1
pesche	16,0	104,0	97,9	18,3	84,9	321,1
nettarine	15,9	104,0	97,9	18,3	84,9	321,0
actinidia	-	-	-	-	-	-
altro	129,2	104,0	97,9	18,3	88,8	438,2
Totale	89,2	104,0	97,9	18,3	87,4	396,8

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

commerciante privato 4						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	142,2	27,9	62,1	8,7	21,3	262,2
mele rosse	142,4	27,9	62,1	8,7	21,4	262,5
mele	142,2	27,9	62,1	8,7	21,3	262,2
pesche bianche	143,8	29,2	62,3	8,7	20,9	264,9
pesche gialle	144,4	29,3	62,1	8,7	21,0	265,5
pesche	144,2	29,3	62,1	8,7	21,0	265,3
nettarine	144,2	29,7	62,1	8,7	21,2	265,9
actinidia	200,0	32,7	62,1	34,4	25,4	354,6
altro	-	-	-	-	-	-
Totale	160,5	30,1	62,1	16,4	22,4	291,5

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

segue

seguito

cooperativa 1						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	52,8	21,1	81,2	37,7	22,0	214,8
mele rosse	52,8	21,1	81,5	37,7	22,0	215,1
mele	52,8	21,1	81,2	37,7	22,0	214,8
pesche bianche	177,3	34,1	103,0	40,7	34,8	389,9
pesche gialle	177,1	34,1	102,9	40,7	34,7	389,5
pesche	177,2	34,1	102,9	40,7	34,8	389,7
nettarine	177,6	34,1	103,0	40,7	34,8	390,2
actinidia	224,7	34,1	122,3	128,6	39,2	548,9
altro	29,9	21,1	47,3	32,5	19,5	150,3
Totale	127,5	28,9	91,3	44,2	29,6	321,5

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

cooperativa 2						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	-	-	-	-	-	-
mele rosse	-	-	-	-	-	-
mele	-	-	-	-	-	-
pesche bianche	155,9	25,6	64,6	13,6	23,1	282,8
pesche gialle	155,9	25,6	64,6	13,6	23,1	282,8
pesche	155,9	25,6	64,6	13,6	23,1	282,8
nettarine	155,9	26,0	64,6	13,6	23,3	283,4
actinidia	212,3	26,6	92,1	64,1	28,0	423,1
altro	36,9	25,6	17,1	13,6	17,6	110,8
Totale	180,9	26,2	76,9	37,3	25,4	346,7

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

segue

seguito

cooperativa 3						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	94,5	48,5	98,9	12,3	46,5	300,7
mele rosse	165,4	48,5	98,9	12,3	48,5	373,6
mele	108,6	48,5	98,9	12,3	46,9	315,2
pesche bianche	132,6	50,7	58,0	12,3	52,1	305,7
pesche gialle	133,0	50,7	65,8	12,3	48,9	310,7
pesche	132,9	50,7	64,4	12,3	49,5	309,8
nettarine	133,0	50,7	82,3	12,3	50,0	328,3
actinidia	221,8	48,0	69,6	12,3	48,7	400,4
altro	49,8	48,0	21,2	12,3	42,4	173,7
Totale	137,1	49,5	80,1	12,3	48,6	327,6

(1) Reali o stimati, al netto degli oneri a carico del proprietario, in quanto considerati a parte.

cooperativa 4						
prodotti	spese varie	quote	lavoro	affitti (1) per immobili e attrezzature	interesse sul capitale di esercizio	costo di lavorazione unitario
mele gialle	81,8	0,8	32,3	51,4	5,1	171,4
mele rosse	81,8	0,8	32,5	51,4	5,1	171,6
mele	81,8	0,8	32,4	51,4	5,1	171,5
pesche bianche	147,2	0,7	32,5	51,4	7,2	239,0
pesche gialle	147,2	0,7	32,5	51,4	7,2	239,0
pesche	147,2	0,7	32,5	51,4	7,2	239,0
nettarine	147,2	0,7	33,0	51,4	7,2	239,5
actinidia	188,5	0,8	32,9	51,4	8,5	282,1
altro	26,9	0,7	5,9	51,4	2,6	87,5
Totale	153,6	0,7	32,5	51,4	7,4	245,6

Fonte: nostre elaborazioni

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

F. Alvisi, D. Regazzi (a cura di), *La filiera ortofrutticola in Emilia-Romagna*, Centro di Studio sulla Gestione dei Sistemi Agricoli e Territoriali, CNR - P.F.RAISA, pubblicazione n. 2215, Bologna, 1994

C. Barbieri, *Criteri per la classificazione e per la definizione dei prezzi di liquidazione dei prodotti conferiti dai soci adottati in cooperative frutticole piemontesi*, Torino, 1994 (in corso di stampa)

C. Barbieri, L. Castellani, S. Trione, *Produzioni, flussi commerciali, strutture mercatali e operatori del settore ortofrutticolo in Piemonte*, Università di Torino, Istituto di Economia e Politica agraria, CNR - P.F. RAISA, pubblicazione n. 1392, Torino, 1993

G. Büchi, *La gestione della cooperativa agroindustriale - Problemi gestionali nella cooperativa agroindustriale*, Vol. I, Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura e Foreste, Torino, 1990

Consiglio Regionale del Piemonte, *Indagine conoscitiva su: "Costi di produzione nei settori orticolo, frutticolo, allevamento bovino da carne in aziende del Piemonte"*, a cura dell'Istituto di Economia e Politica agraria, Torino, 1984

M. De Benedictis, V. Cosentino, *Economia dell'azienda agraria*, Il Mulino, Bologna, 1979

INEA, *La cooperazione agroalimentare in Italia - Un'analisi delle trasformazioni in atto e dei risultati gestionali*, a cura di A. Pacciani e G. Petriccione, Il Mulino, Bologna, 1993

ISMEA, *Filiera ortofrutta*, Roma, Dicembre 1993

IRES, *L'Agricoltura piemontese - Rapporto 1992-1993*, a cura di S. Aimone, Torino, novembre 1993

A. Piccinini, *Leggere e capire i bilanci delle cooperative*, Edagricole, Bologna, 1987

P. Rosatello, *Il mercato frutticolo ed i suoi operatori: il caso della provincia di Cuneo*, Tesi di Laurea, Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, a.a. 1991/1992, relatore Prof. L. Castellani, correlatore Prof. F. Percivale

G. Ruffino, *Analisi economica di un impianto cooperativo di conservazione della frutta nel saluzzese*, Tesi di Laurea, Università di Torino, Facoltà di Agraria, a.a. 1991/1992, relatore Prof. M. Pagella

Stampato presso la Facoltà di Agraria
dell'Università degli Studi di Torino
via Michelangelo, 32 / Torino
febbraio 1995